



411888S-2017



河南固佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2017

咸鸭蛋

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

河南固佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南固佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘俊、李祖武。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、装袋、灭菌或不灭菌、包装加工而成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.2 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.4 黄土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | | 要 求 | 检验方法 |
|------|--------|----------------------|--|
| 性 状 | | 椭圆状 | 从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽、杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 咸鸭蛋（生） | 蛋白透明，蛋黄呈红色或淡红色 | |
| | 咸鸭蛋（熟） | 蛋白白净，蛋黄呈红色或淡红色 | |
| 气、滋味 | | 具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，味咸，无异味 | |
| 杂 质 | | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|-------------|
| 食用盐（以氯化钠计），g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 铅（以 Pb 计）*，mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| 挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.228 |

| | | | |
|------------------------------|---|-----|--------------|
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 °仅适于咸鸭蛋(生) | | | |

2.4 微生物指标

咸鸭蛋(熟)应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

2.8 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关标准要求。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌[仅适用于咸鸭蛋(熟)]。

型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、装袋、灭菌或不灭菌、包装加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 19050 《地理标志产品 高邮咸鸭蛋》、GB 2749 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南固佳食品有限公司

2017年07月12日

Q B