



412167S-2017



光山县金合欢林茶专业合作社企业标准

GJH0001S-2017

---

# 咸鸭蛋

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

---

光山县金合欢林茶专业合作社 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由光山县金合欢林茶专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：甘平安。

H N

Q B

# 咸鸭蛋

## 1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、包料泥（黄粘土、食用盐、水和成泥）、腌制、清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装而成的咸鸭蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄粘土应感官正常、无污染、无杂质、无异味。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	蛋形完整	从样品中取出 3 枚，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	蛋白呈白色至灰白色，蛋黄呈黄褐色至红色	
滋味及气味	具有咸鸭蛋正常的香味，咸淡适中，蛋黄松沙可口、蛋白细嫩，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
食盐（以 NaCl 计），%	1.0~6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

### 2.7 其他要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 农药残留应符合 GB 2763 的要求, 兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、食盐、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、包料泥（黄粘土、食用盐、水和成泥）、腌制，清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装而成。

依据《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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、SB/T 10369《真空软包装卤蛋制品》等标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

其内容规定了咸鸭蛋的要求、试验方法、检验规则等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

光山县金合欢林茶专业合作社

2017年08月15日