



410162S-2018



鹤壁三珍食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

---

# 缠丝鸭蛋制品

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

鹤壁三珍食品有限公司 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》编写。

本标准由鹤壁三珍食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟庆华、赵桂强、孟雨、李大勇。

H N

Q B

# 缠丝鸭蛋制品

## 1 范围

本标准规定了缠丝鸭蛋制品的分类、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，经挑选，由食用盐、生活饮用水配制成料液、再经腌制或不腌制、清洗、真空包装、高温灭菌、包装加工而成的缠丝鸭蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 DB41/T 391 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 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。

### 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	椭圆形	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。尝其滋味，闻其气味
色 泽	白色或淡青色，去壳后，蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白净	
气、滋 味	具有本品固有的气味和滋味，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	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
六六六，mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19

注：\*铅指标严于食品安全国家标准。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，以 CFU/g 表示）				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 平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763、兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

缠丝鸭蛋制品以鲜鸭蛋为原料，经挑选、由食用盐、生活饮用水配制成料液，再经腌制或不腌制、清洗、真空包装、高温灭菌、包装加工而成。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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁三珍食品有限公司

H N

Q B