



413546S-2018



尉氏县新起源蛋鸭养殖专业合作社企业标准

Q/WXD 0002S-2018

盐皮蛋

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

尉氏县新起源蛋鸭养殖专业合作社 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。

本标准由尉氏县新起源蛋鸭养殖专业合作社提出。

本标准起草单位：尉氏县新起源蛋鸭养殖专业合作社。

本标准主要起草人：崔磊、要放。

本标准自实施之日起替代 Q/WXD0002S-2015。

H N

Q B

盐皮蛋

1 范围

本标准规定了盐皮蛋的分类、要求、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋或鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、氢氧化钠、红茶为原料，经配料、腌制、真空包装、加热灭菌、包装加工而成的即食盐皮蛋。

2 术语及定义

2.1 盐皮蛋

指以鲜鸭蛋或鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、氢氧化钠、红茶为原料，经配料、腌制、真空包装、加热灭菌、包装加工而成的蛋白具有皮蛋的气、滋味，蛋黄具有咸蛋蛋黄的气、滋味的即食盐皮蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 红茶应符合 NY/T 780 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

3.2 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	从样品中取出盐皮蛋，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	外观乳白色和鸭蛋青色	
气味	具有盐皮蛋固有的气味，无异味	
滋味	具有盐皮蛋固有的滋味，味咸，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
-----	-----	------

总碱度, mg/100g	≤	200	GB/T 5009.47
食用盐(以氯化钠计), g/100g		2.0~5.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
锌(以Zn计), mg/kg	≤	30	GB 5009.14
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.03	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 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有关规定和公告; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

盐皮蛋是以鲜鸭蛋或鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、氢氧化钠、红茶为原料，经配料、腌制、真空包装、加热灭菌、包装加工而成的即食盐皮蛋。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，参照相关国标、行标的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县新起源蛋鸭养殖专业合作社

H N
Q B