



413577S-2018



尉氏县伊源清真食品有限公司企业标准

Q/WYS 0001S-2018

咸鸭蛋

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

尉氏县伊源清真食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由尉氏县伊源清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建平。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、以及检验方法、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，由黄土、食用盐、水制成料泥，经裹泥、腌制、清洗、真空包装、加热灭菌加工而成的即食咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 黄土应符合无污染的规定。

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	椭圆状	从样品中取出咸鸭蛋，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	具有咸鸭蛋固有的气味，无异味	
滋味	具有咸鸭蛋固有的滋味，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	2.0~5.0	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 GB 2762。

2.4 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 ^a 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

^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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 21710 和 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 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

咸鸭蛋以鲜鸭蛋为原料，由黄土、食用盐、水制成料泥，经裹泥、腌制、清洗、真空包装、加热灭菌加工而成的即食咸鸭蛋。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，参照相关国际、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。

尉氏县伊源清真食品有限公司

H N

Q B