



412461S-2018



伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂企业标准

Q/YJBB 0001S-2018

咸蛋

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂 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。

本标准由伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂提出并起草。

本标准起草人：郝孝伟。

H N

Q B

咸蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、要求、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、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、煮熟、去皮或不去皮、腌制（以水、食用盐为原料配制成料液）、包装加工而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 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。

2.2 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	从样品中取 5 枚,置于清洁卫生的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	蛋白白净,蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色	
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味,咸淡适中,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
注:此要求适合于咸鹅蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹌鹑蛋。		

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 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.44

镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.15
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
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; 此要求适合于咸鹅蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹌鹑蛋。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。 此要求适合于咸鹅蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹌鹑蛋。					

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 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、煮熟、去皮或不去皮、腌制（以水、食用盐为原料配制成料液）、包装加工而成的咸蛋。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 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了咸蛋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂