



410121S-2019



尉氏县水升蛋品加工厂企业标准

Q/WSD 0001S-2019

---

# 松花蛋（皮蛋）

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

---

尉氏县水升蛋品加工厂 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》的要求编写。

本标准由尉氏县水升蛋品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李小生。

H N

Q B

# 松花蛋（皮蛋）

## 1 范围

本标准规定了松花蛋（皮蛋）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以食用碱（碳酸钠）或烧碱（氢氧化钠）、食用盐、生石灰、茶叶末、生活饮用水、食品加工助剂（硫酸铜、氯化铵、硫酸锌）、草木灰、黄土或红黏土中的几种为原料，配制成料泥或料液】、成熟、清洗或带料泥、筛选、包装加工而成的松花蛋（皮蛋）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 烧碱（氢氧化钠）应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生石灰、草木灰、黄土、红黏土应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.6 茶叶末应干净、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.9 氯化铵应符合 GB 31631 的规定。
- 2.1.10 硫酸锌应符合 GB 25579 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，蛋壳完整	取适量试样，去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	去壳后，蛋体有弹性，一般有松花或花纹，蛋白呈青褐色至深褐色或棕色至黄色；蛋黄呈黄色、绿色或墨绿色	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
pH 值 (1:15 稀释)	≥	9.0	GB/T 5009.47
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以食用碱（碳酸钠）或烧碱（氢氧化钠）、食用盐、生石灰、茶叶末、生活饮用水、食品加工助剂（硫酸铜、氯化铵、硫酸锌）、草木灰、黄土或红黏土中的几种为原料，配制成料泥或料液】、成熟、清洗或带料泥、筛选、包装加工而成的松花蛋（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GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》和GB/T 9694《皮蛋》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了松花蛋（皮蛋）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县水升蛋品加工厂

QB