



410783S-2019



河南小满食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2019

缠丝咸鸭蛋

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南小满食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南小满食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 司云峰。

H N

Q B

缠丝咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了缠丝咸鸭蛋的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、红土配制而成）腌制，再经清洗、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的缠丝咸鸭蛋。

2 术语及定义

缠丝咸鸭蛋

以产自鹤壁淇县淇河流域的鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、红土配制而成）腌制，再经清洗、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的蛋黄呈现红黄相间如线缠绕状（缠丝状会因腌制时间不同而有所差异）的缠丝咸鸭蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.2 鲜缠丝鸭蛋应符合DB41/T 391和GB 2749的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.4 黄土、红土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

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1份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽和杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 白色至青色，去壳后，蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净 | |
| 气、滋味 | 具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，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 | |
|------------------------------|-----|------|--------------|
| 食用盐（以氯化钠计），g/100g | ≤ | 5.0 | GB 5009.44 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.15 |
| 挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g | ≤ | 10.0 | GB 5009.228 |
| 六六六，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |
| ^a 仅限于缠丝咸鸭蛋（生咸蛋）。 | | | |

3.4 微生物限量

缠丝咸鸭蛋（熟咸蛋）应符合商业无菌的要求，检验方法按GB 4789.26执行。

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相关规定和公告。

4-检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌[仅限缠丝咸鸭蛋(熟咸蛋)]。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

缠丝咸鸭蛋是以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、红土配制而成）腌制，再经清洗、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的缠丝咸鸭蛋。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GB/T 19050《地理标志产品 高邮咸鸭蛋》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南小满食品有限公司