



410921S-2019



河南省盛宏食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

---

# 咸鸭蛋

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

河南省盛宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省盛宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛云雷。

H N

Q B

# 咸鸭蛋

## 1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑选、腌制（以食用盐、黄土、生活饮用水配置成料泥）清洗、蒸煮、真空包装、杀菌、包装加工而成的咸鸭蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 黄土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内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	去壳后蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净	
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
水分, g/100g	≤ 64.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	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

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

<sup>a</sup> 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

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑选、腌制（以食用盐、黄土、生活饮用水配置成料泥）清洗、蒸煮、真空包装、杀菌、包装加工而成的咸鸭蛋。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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南省盛宏食品有限公司

Q B