



411082S-2019



尉氏县双圆蛋品加工厂企业标准

Q/WSD 0001S-2019

咸鸭蛋

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

尉氏县双圆蛋品加工厂 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。

本标准由尉氏县双圆蛋品加工厂提出。

本标准起草单位：尉氏县双圆蛋品加工厂。

本标准主要起草人：石书民。

本标准自实施之日起替代 Q/WSD 0001S-2016。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的分类、要求、以及检验方法、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为原料，由黄土、食用盐、花椒、辣椒、葱、姜、八角、小茴香、肉桂、肉豆蔻、生活饮用水中的几种配制成料泥，经分选、裹泥、腌制、清洗（或带料泥）、包装而成生咸鸭蛋；鸭蛋经分选、裹泥、腌制、清洗、烘烤（或不烘烤）、内包、高温杀菌、冷却、外包而成的熟咸（烤）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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 姜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 小茴香、肉桂、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.9 黄土应无污染、无杂质、无异味。

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（生制品需煮熟），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、滋味	具有咸鸭蛋固有的气、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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	2.0~6.0	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
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

熟制品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
注 1： ^a 样品的采样及处理按 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 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

生制品出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量；熟制品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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，由黄土、食用盐、花椒、辣椒、葱、姜、八角、小茴香、肉桂、肉豆蔻、生活饮用水中的几种配制成料泥，经分选、裹泥、腌制、清洗（或带料泥）、包装而成生咸鸭蛋；鸭蛋经分选、裹泥、腌制、清洗、烘烤（或不烘烤）、内包、高温杀菌、冷却、外包而成的熟咸（烤）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。

尉氏县双圆蛋品加工厂

H N

Q B