



411008S-2019



修武县庞大食品有限公司企业标准

Q/XPD 0001S-2019

咸鸭蛋

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

修武县庞大食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由修武县庞大食品有限公司提出。

本标准起草单位：修武县庞大食品有限公司。

本标准主要起草人：庞喜明。

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、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑选、清洗，加入生产用水、食用盐、花椒、八角、肉豆蔻、草果腌制，熟化、包装、杀菌而成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 肉豆蔻、草果应符合 GB/T 15691 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	剥壳后蛋白完整、不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象， 蛋黄较结实	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	蛋黄呈红色或淡黄色，蛋白白净	
气、滋味	咸淡适中，无异味，蛋黄沙、油，蛋白鲜、细、嫩	
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 NaCl 计），g/100g	2.0~5.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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 ^a 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/T 4789.19 执行;

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

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑选、清洗，加入生产用水、食用盐、花椒、八角、肉豆蔻、草果腌制，熟化、包装、杀菌而成的咸鸭蛋。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》的要求制订本企业标准，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、贮存、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。

修武县庞大食品有限公司

H N
Q B