



417210S-2020



固始宏亮蛋业有限公司企业标准

Q/GHD 0003S-2020

---

# 皮蛋

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

---

固始宏亮蛋业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由固始宏亮蛋业有限公司提出。

本标准主要起草人：祝真红。

H N

Q B

# 皮蛋

## 1 范围

本标准规定了皮蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、分级、裂纹挑选、裹料腌制【以生活饮用水、米糠、氧化钙、碳酸钠为原料，配制成料液或料泥】、成熟、包装而成的皮蛋。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 米糠应清洁卫生，无污染，无发霉生虫。

### 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
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)	$\geq$ 9.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 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	$10^4$	$10^5$	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

a 样品的采样和处理按 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 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GB 31650的规定。

## 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、分级、裂纹挑选、裹料腌制【以生活饮用水、米糠、氧化钙、碳酸钠为原料，配制成料液或料泥】、成熟、包装而成的皮蛋。

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》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。

固始宏亮蛋业有限公司

H N

Q B