



412334S-2021



尉氏县一周农副产品加工厂企业标准

Q/WYZ 0001S-2021

皮蛋

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

尉氏县一周农副产品加工厂 发布

前 言

本标准由尉氏县一周农副产品加工厂提出。

本标准由驻马店市质量技术监督检验测试中心和尉氏县一周农副产品加工厂共同起草。

本标准主要起草人：康红霞、周俊浦。

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。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、腌制【以碳酸钠（食用碱，食品加工助剂）、氢氧化钠（烧碱，食品加工助剂）、氯化铵（食品加工助剂）、硫酸铜（食品加工助剂）、硫酸锌（食品加工助剂）、食用盐、生石灰、茶叶末、稻壳、锯末、草木灰、黄土、红黏土、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、生活饮用水中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗或不清洗、包装加工而成的皮蛋。

根据所用原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.4 氯化铵应符合 GB 31631 的规定。

2.1.5 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。

2.1.6 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 生石灰、茶叶末、稻壳、锯末、草木灰、黄土、红黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 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，蛋壳完整	取适量试样，去壳后置于白色瓷盘中，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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	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 ^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：a 样品的采样和处理按 GB/T 4789.19 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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、腌制【以碳酸钠（食用碱，食品加工助剂）、氢氧化钠（烧碱，食品加工助剂）、氯化铵（食品加工助剂）、硫酸铜（食品加工助剂）、硫酸锌（食品加工助剂）、食用盐、生石灰、茶叶末、稻壳、锯末、草木灰、黄土、红黏土、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、生活饮用水中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗或不清洗、包装加工而成的皮蛋。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，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。

尉氏县一周农副产品加工厂