412775S-2021

河南亚农蛋业有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2021

咸鸭蛋

2021-11-18 发布　　2021-11-18 实施

河南亚农蛋业有限公司 发布

前　言

本标准由河南亚农蛋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志勇。

HNQB

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的咸鸭蛋。

按照生产工艺不同分为：生咸鸭蛋、熟咸鸭蛋。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 黄土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

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	生咸鸭蛋	泥层均匀包裹椭圆状	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，脱壳后，自然光下用肉眼观察其色泽，脱壳后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
	熟咸鸭蛋	椭圆状	
色泽	生咸鸭蛋	蛋白透明，蛋黄呈红色或淡红色	
	熟咸鸭蛋	蛋白白净，蛋黄呈红色或淡红色	
气、滋味	生咸鸭蛋	具有咸鸭蛋固有的气味，无异味	
	熟咸鸭蛋	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，咸淡适中，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
[a]挥发性盐基氮，mg/100g	≤	10.0	GB 5009.228
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	5.0	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 [a]适用于生咸鸭蛋。			

2.4 微生物限量

熟咸鸭蛋微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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 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 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、商业无菌（仅适用于熟咸鸭蛋）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、真空包装或不真空包装、灭菌或不灭菌、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南亚农蛋业有限公司

H N
Q B