



410229S-2021



商丘醉而香食品有限公司企业标准

Q/SZS 0002S-2021

松花蛋

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

商丘醉而香食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘醉而香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余方彪。

H N
Q B

松花蛋

1 范围

本标准规定了松花蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，由食用盐、生石灰、硫酸铜、食用片碱（氢氧化钠）、茶叶末中的几种，加入生活饮用水配制成料液，经腌制成熟后，裹上或不裹上草木灰、黄土、稻壳、生活饮用水制成的料泥，带泥包装或清洗后包装加工而成的松花蛋。

2 要求

2.1 原料

- 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 食用片碱（氢氧化钠）应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.6 生石灰应无污染、无杂质。
- 2.1.7 草木灰无污染、无杂质。
- 2.1.8 黄土应无污染、无杂质。
- 2.1.9 稻壳应无污染、无杂质。
- 2.1.10 茶叶末应干净、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
	带泥蛋	光壳蛋	
性 状	包泥蛋薄厚均匀，微湿润，允许有少数露壳或干枯现象敲摇时无水响声	椭圆形，蛋壳完整，无破损	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状，色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	去壳后，蛋体有光泽，有弹性，一般有松花或花纹、呈溏心，可有大溏心、小溏心、硬心，蛋白呈半透明的青褐色、棕色或不透明的深褐色，透明的黄色蛋黄呈墨绿色或绿色		
气味与滋味	具有松花蛋应有的气、滋味，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
破损率，% ≤	5		GB/T 9694

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	≤ 0.40	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六（以 HCH 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
注：*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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	--	GB 4789.4
注： a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。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为原料，由食用盐、生石灰、硫酸铜、食用片碱（氢氧化钠）、茶叶末中的几种，加入生活饮用水配制成料液，经腌制成熟后，裹上或不裹上草木灰、黄土、稻壳、生活饮用水制成的料泥，带泥包装或清洗后包装加工而成的松花蛋。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/T 9694《皮蛋》和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。

商丘醉而香食品有限公司