



410757S-2021



鹤壁国润食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2021

焦香味缠丝咸鸭蛋

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

鹤壁国润食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁国润食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁国润食品有限公司、淇县公共检验检测中心。

本标准主要起草人：赵桂强、张志国、王树芬。

本标准自发布实施之日起代替标准号为：Q/HGS 0001S-2020，备案号为：414427S-2020，
备案日期为：2020-4-14 的标准。

H N

Q B

焦香味缠丝咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了焦香味缠丝咸鸭蛋的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋（经清洗）为原料，经由食用盐、生活饮用水配制成料液腌制后，熟制，真空包装，高温灭菌而成的焦香味缠丝咸鸭蛋。

2 术语和定义

缠丝鸭蛋：散养于淇河中下游的地方麻鸭所产的蛋。该鸭蛋打开蛋壳、将蛋黄连同蛋清倒入白色容器中，晶亮透明的蛋黄犹如裹着一层素绢的红太阳、橘红鲜艳。煮熟剥壳后用丝线拉成两半，蛋黄部分呈现出像树木年轮样的彩环，一圈红色、一圈黄色，红黄相间如彩线缠绕，故称缠丝鸭蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 鲜缠丝鸭蛋应符合SB/T 10638和GB 2749的规定。

3.2 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	椭圆形	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	白色或淡青色，去壳后，蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白净	
气、滋味	具有本品特有的焦香味，咸味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 6	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	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。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 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 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

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋（经清洗）为原料，经由食用盐、生活饮用水配制成料液腌制后，熟制，真空包装，高温灭菌而成的焦香味缠丝咸鸭蛋。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁国润食品有限公司