



411075S-2021



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2021

咸鸭蛋

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘强。

H N
Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗、挑选、腌制【水腌（食用盐、生活饮用水）或泥腌（食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土）】、清洗、包装、高温杀菌、加工而成的即食咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 黄土、红黏土应无污染、无杂质、无异味。

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，蛋型完整	取样品 3 枚，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	蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净	
滋味与气味	具有产品应有的气、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
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 8.0	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。		

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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、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

咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为原料，经清洗、挑选、腌制【水腌（食用盐、生活饮用水）或泥腌（食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土）】、清洗、包装、高温杀菌、加工而成的即食咸鸭蛋。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》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。

河南豫金宏食品有限公司