



412888S-2022



新乡市蛋老二食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2022

咸鸭蛋

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

新乡市蛋老二食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市蛋老二食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：娄文胜。

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，经选蛋、腌制【浸入盐水（生活饮用水、食用盐）】、洗蛋、真空包装、杀菌（熟制）、包装加工而成的咸鸭蛋。

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 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。

2.2 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	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11

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

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的产品，微生物限量应符合商业无菌要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 按照非商业无菌工艺生产的产品，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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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、商业无菌(仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品)、菌落总数(仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品)、大肠菌群(仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经选蛋、腌制【浸入盐水（生活饮用水、食用盐）】、洗蛋、真空包装、杀菌（熟制）、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》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。

新乡市蛋老二食品有限公司

H N

Q B