



411390S-2022



濮阳市龙丹食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2022

咸鸭蛋

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

濮阳市龙丹食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市龙丹食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王献彬。

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，经挑选、清洗，料液（以食用盐、黄土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 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	椭圆状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色至青色，去壳后，蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净	
气味、滋味	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，味咸，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	≤ 5.0	GB 5009.44
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

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 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 31654 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。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，经挑选、清洗，料液（以食用盐、黄土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、真空包装、高温杀菌、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，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。

濮阳市龙丹食品有限公司

H N

Q B