



412558S-2022



濮阳市友鸿食品有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2022

皮蛋

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

濮阳市友鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市友鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴建霞、谷森、康鹏伟、程敏、魏然。

H N

Q B

皮蛋

1 范围

本标准规定了皮蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋中的单一品种为原料，经挑选、分级、裹料【以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、草木灰、十三香(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、茶叶、食品添加剂(碳酸钠)、食品加工助剂(氧化钙、硫酸铜、硫酸锌、氢氧化钠)中的一种或几种，配制成料液或料泥】，经腌制、包装加工而成的皮蛋。

根据原辅料不同，可分为松花蛋、变蛋。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋应符合 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、草木灰应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 1886.1 的规定。
- 2.1.7 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。
- 2.1.8 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.9 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.10 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.11 硫酸锌应符合 GB 25579 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，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
pH 值 (1:15 稀释)	\geq 9.0	GB 5009.237
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.05	GB 5009.15
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 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 1: 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 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。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、鲜鸡蛋中的单一品种为原料，经挑选、分级、裹料【以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、草木灰、十三香(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、茶叶、食品添加剂（碳酸钠）、食品加工助剂（氧化钙、硫酸铜、硫酸锌、氢氧化钠）中的一种或几种，配制成料液或料泥】，经腌制、包装加工而成的皮蛋。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。

濮阳市友鸿食品有限公司

H N
Q B