410055S-2023

尉氏县福万家食品有限公司企业标准

Q/WFS 0001S-2023

咸鸭蛋

2023-01-08 发布　　2023-01-08 实施

尉氏县福万家食品有限公司 发布

前　言

本标准由尉氏县福万家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘亚。

本标准自发布实施日起替代 Q/WFS 0001S-2020（备案号：415269S-2020）。

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、腌制[以食用盐、水、白酒配制成料液腌制；或以红黏土、食用盐、水制成的料泥裹泥腌制]、清洗、挑选、真空包装、高压灭菌、冷却、装箱工艺加工而成的即食再制蛋制品。

2. 要求

2.1 原辅料

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 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 红黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.5 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	椭圆状	取适量样品置于洁净白色瓷盘中，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	呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白呈应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤	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
注：*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

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 21710 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑选、腌制[以食用盐、水、白酒配制成料液腌制；或以红黏土、食用盐、水制成的料泥裹泥腌制]、清洗、挑选、真空包装、高压灭菌、冷却、装箱工艺加工而成的即食再制蛋制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
Q B

尉氏县福万家食品有限公司