



410053S-2023



尉氏县五颗星蛋品厂企业标准

Q/WWD 0001S-2023

咸鸭蛋

2023-01-08 发布

2023-01-08 实施

尉氏县五颗星蛋品厂 发布

前 言

本标准由尉氏县五颗星蛋品厂提出。

本标准由开封市食品药品检验所、中国检验认证集团河南有限公司和尉氏县五颗星蛋品厂共同起草。

本标准起草人：刘闪闪、武延辉、刘东苹。

本标准自发布实施日起替代 Q/WWD 0001S-2017(备案号：413043S-2017)。

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、食品加工用水，配制成腌制料液；或以红黏土、食用盐、食品加工用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗、选蛋分级、抽真空包装、高压灭菌、冷却、装箱加工而成的即食咸鸭蛋。

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 水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 红黏土应清洁、卫生、无污染、无杂质、无毒无害。

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	呈椭圆形，蛋体完整	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。用温开水漱口，尝其滋味，闻其气味。
色泽	白色至鸭蛋青色；去壳后，蛋白白色，蛋黄淡红色、红色至黄红色	
滋味、气味	具有该产品固有的气味，味咸，有蛋香味，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	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，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

应符合 GB 14881 和 GB 21710 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

出厂检验项目为：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。

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、食品加工用水，配制成腌制料液；或以红黏土、食用盐、食品加工用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗、选蛋分级、抽真空包装、高压灭菌、冷却、装箱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》的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。

尉氏县五颗星蛋品厂

H N
Q B

H N

Q B