



410362 S-2023



商丘市睢阳区艺恒食品厂企业标准

Q/SYS 0001S-2023

咸鸭蛋

2023-03-02 发布

2023-03-02 实施

商丘市睢阳区艺恒食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区艺恒食品厂提出并起草。

本标准起草人：贾战争。

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主要原料，经选蛋、配制食用盐和生活饮用水或包料泥（黄粘土、食用盐、水和成泥）、腌制，清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装而成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 鸭蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.4 黄粘土应清洁、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	椭圆形	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	蛋白呈白色或灰白色，蛋黄呈红色或黄褐色	
气、滋味	具有咸鸭蛋正常的香味，咸淡适中，蛋黄松沙可口、蛋白细嫩，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	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	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
六六六（以 HCH 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

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

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 其他要求

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、食用盐、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主要原料，经选蛋、配制食用盐和生活饮用水或包料泥（黄粘土、食用盐、水和成泥）、腌制，清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、包装而成的咸鸭蛋。

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》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。

商丘市睢阳区艺恒食品厂