



410641S-2024



新乡市卓扬鸭业有限公司企业标准

Q/XZY 0001S-2024

咸鸭蛋

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

新乡市卓扬鸭业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市卓扬鸭业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建勇。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭蛋为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶中的一种或几种制成料液]或料泥腌制[以黄土或红土、食用盐、生活饮用水为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成料泥]、洗蛋或不洗蛋、蒸煮熟制或不蒸煮熟制、包装加工而成的咸蛋（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同分为不同种类：非即食咸鸭蛋、即食咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄土、红土应清洁、无污染、无杂质，同时符合 GB 2762 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.8 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.9 红茶应符合 NY/T 780 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	椭圆形	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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
-----	-----	------

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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食型产品）、大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸭蛋为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶中的一种或几种制成料液]或料泥腌制[以黄土或红土、食用盐、生活饮用水为主要原料，添加或不添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成料泥]、洗蛋或不洗蛋、蒸煮熟制或不蒸煮熟制、包装加工而成的咸蛋（包含即食和非即食）。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》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。

新乡市卓扬鸭业有限公司