

注：



411224S-2024



延津县恒辉蛋品加工厂企业标准

Q/YJHH 0001S-2024

烤鸭蛋

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

延津县恒辉蛋品加工厂 发布

前 言

本标准由延津县恒辉蛋品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李伟。

H N

Q B

烤鸭蛋

1 范围

本标准规定了烤鸭蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，添加饮用水、茶叶、食用盐为辅料，经原料前处理、清洗、蒸煮、杀菌（烘烤）、冷却、真空包装、外包装等生产工艺加工而成的即食烤鸭蛋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 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
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有鸭蛋正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

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	≤ 5.0	GB 5009.44
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.15

*镉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

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，添加饮用水、茶叶、食用盐为辅料，经原料前处理、清洗、蒸煮、杀菌（烘烤）、冷却、真空包装、外包装等生产工艺加工而成的即食烤鸭蛋。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》作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中镉指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县恒辉蛋品加工厂

H N

Q B