



410220S-2025



柘城县春宇食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/ZCS 0001S-2025

咸鸭蛋

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

柘城县春宇食品加工厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由柘城县春宇食品加工厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：陈中义。

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，由食用盐、辣椒、生活饮用水配制成料液，经腌制、清洗、真空包装、熟化灭菌、加工而制成的咸鸭蛋。

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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 15691 和 GB/T 30382 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	试验方法
性 状	椭圆形，蛋壳完整	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	去壳后，蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净。	
气味与滋味	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，咸淡适中，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（以氯化钠计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162

*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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.19 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 和 GB 21710 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，由食用盐、辣椒、生活饮用水配制成料液，经腌制、清洗、真空包装、熟化灭菌、加工而制成的咸鸭蛋。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

柘城县春宇食品加工厂(个体工商户)

Q B