



412681S-2026

商丘市祖郡商贸有限公司企业标准

Q/SZS 0001S-2026

咸鸭蛋

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

商丘市祖郡商贸有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市祖郡商贸有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市祖郡商贸有限公司。

本标准主要起草人：祖建、闫惠萍。

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。

本标准适用于以新鲜鸭蛋为原料，经清洗、加入食用盐、生活饮用水，再腌制、清洗、分拣、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的即食咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.2 鸭蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.3 生活饮用水、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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、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	蛋黄色泽金黄色、油脂丰润，蛋清为白色固体或浅黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 5.0	GB 5009.44
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

*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

微生物应符合商业无菌的规定，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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HHN

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜鸭蛋为原料，经清洗、加入食用盐、生活饮用水，再腌制、清洗、分拣、真空包装、高温灭菌等工艺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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市祖郡商贸有限公司

H N
Q B