



412830S-2017



鹤壁市双拥食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

缠丝咸鸭蛋

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

鹤壁市双拥食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由鹤壁市双拥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁永涛。

本标准 Q/HSS 0001S-2017 自实施之日起，替代 Q/HSS 0001S-2014。

与原标准 Q/HSS 0001S-2014 相比有如下变化：

- 增加缠丝咸鸭蛋（生咸蛋）的分类。
- 删除无机砷的指标。
- 增加镉指标。

H N

Q B

缠丝咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了缠丝咸鸭蛋的术语及定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、再经清洗、真空包装或不经真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的缠丝咸鸭蛋。

2 术语及定义

2.1 缠丝咸鸭蛋

以产自鹤壁淇县淇河流域的鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、再经清洗、真空包装或不经真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的蛋黄呈现红黄相间如线缠绕状（缠丝状会因腌制时间不同而有所差异）的咸鸭蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 鲜缠丝鸭蛋应符合 DB41/T 391 和 GB 2749 的要求。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 3.1.4 黄土、红土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

3.2 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	椭圆状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽和杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至青色，去壳后，蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净	
气、滋味	具有咸鸭蛋固有的气味和滋味，味咸，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤	5.0	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
挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g	≤	10.0	GB 5009.228
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准 ^a 仅限于缠丝咸鸭蛋（生咸蛋）			

3.4 微生物指标

缠丝咸鸭蛋（熟咸蛋）应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

3.7 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国家相关标准要求。

4 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌[仅限缠丝咸鸭蛋(熟咸蛋)]。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

缠丝咸鸭蛋是以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制、再经清洗、真空包装或不经真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的。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/T 19050《地理标志产品 高邮咸鸭蛋》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

鹤壁市双拥食品有限公司

2017年11月03日

H N
Q B