



412966S-2017



永城市大尾巴狼食品有限公司企业标准

Q/YDLS 0001S-2017

---

# 五香茶蛋

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

永城市大尾巴狼食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由永城市大尾巴狼食品有限公司提出。

本标准起草单位：永城市大尾巴狼食品有限公司。

本标准主要起草人：陈永。

本标准自发布实施日起替代Q/YDLS 0001S-2017（备案号411341S-2017，2017-06-16发布实施）。

H N

Q B

# 五香茶蛋

## 1 范围

本标准规定了五香茶蛋的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋为原料，经挑选、清洗后加入食用盐、花椒、八角、小茴香、红茶后，经腌制、蒸煮、包装、灭菌、冷却而成的五香茶蛋。

## 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 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

2.1.6 鸡蛋、鸭蛋应符合 SB/T 10638、GB 2749、GB 2762 和国家兽药残留的有关规定。

2.1.7 鹅蛋应无污染，无疫病并符合 GB 2749、GB 2762 和国家兽药残留的有关规定。

2.1.8 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	试验方法
性状	基本完整，质地结实，有弹性，有韧性	从样品中取出本品1个，去壳，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	蛋白呈浅棕色至深褐色，蛋黄呈黄褐色至棕褐色	
气味、滋味	具有该产品应有的气、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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求，检验方法为 GB 4789.26。

### 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、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。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋为主要原料，经挑选、清洗后加入食用盐、花椒、八角、小茴香、红茶后，经腌制、蒸煮、包装、灭菌、冷却而成的五香茶蛋。

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》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。

永城市大尾巴狼食品有限公司

2017年11月7日