



413043S-2017



尉氏县五颗星蛋品厂企业标准

Q/WWD 0001S-2017

咸鸭蛋

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

尉氏县五颗星蛋品厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准自发布实施日起替代 Q/WWD 0001S-2017 发布实施，备案号：411810S-2017。

本标准由尉氏县五颗星蛋品厂提出。

本标准起草单位：尉氏县五颗星蛋品厂。

本标准主要起草人：刘东苹。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑拣，添加生产用水、食用盐，再经腌制、清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、装箱工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 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 | 呈椭圆形，蛋体完整 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质。 尝其滋味，闻其气味。 |
| 色泽 | 白色至鸭蛋青色；去壳后，蛋白白色，蛋黄淡红色、红色至黄红色 | |
| 气味、滋味 | 具有该产品固有的气味，味咸，有蛋香味，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 | 检测方法 |
|------------------------------|--------|--------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| 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 |
| 注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |

2.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采用方案 ^a 及限量（若非指定，以 CFU/g 表示） | | | | 检验方法 |
|-----------|--|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

2.5 净含量及允许短缺量

按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》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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 其它卫生要求

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、菌落总数、大肠菌群。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，经挑拣，添加生产用水、食用盐，再经腌制、清洗、真空包装、蒸煮杀菌、冷却、装箱工艺加工而成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

尉氏县五颗星蛋品厂

H N

Q B