



410407S-2018



商丘水城德福食品有限公司企业标准

Q/SSD 0001S-2018

烤咸鸭蛋

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

商丘水城德福食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘水城德福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张远旺。

H N

Q B

烤咸鸭蛋

1 范围

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

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经挑拣，裹上由生产用水、香辛料（八角、花椒、香叶）、食用盐、黄土制成的料泥，再经腌制、清洗、高温烘烤熟制灭菌、真空包装、装箱工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原料

- 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 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 黄土应符合无污染、无杂质的要求。
- 2.1.5 香辛料（八角、花椒、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

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，煮熟脱壳后，观察色泽、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，蛋白呈淡黄色。	
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

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注: * 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

烤咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为原料，经挑拣，裹上由生产用水、香辛料（八角、花椒、香叶）、食用盐、黄土制成的料泥，再经腌制、清洗、高温烘烤熟制灭菌、真空包装、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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 19050《高邮咸鸭蛋》和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。

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

本标准中铅标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘水城德福食品有限公司

H N
Q B