



410403S-2018



许昌市建安区明华禽业专业合作社企业标准

Q/XMQ 0001S-2018

咸蛋

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

许昌市建安区明华禽业专业合作社 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。

本标准由许昌市建安区明华禽业专业合作社提出并起草。

本标准起草人：张明华、范杰、杨勇。

H N

Q B

咸 蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制（以黄土、水、食用盐、草木灰、白酒中的几种为原料配制成料泥）、清洗、包装、灭菌加工而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 黄土和草木灰应无污染、无杂质、无异味。

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 | 椭圆状 | 从样品中取 5 枚，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 去壳后蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净 | |
| 气 味 | 具有产品固有的气味和滋味，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 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 | ≤ 10.0 | 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 |
| 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 规定。

表 3 微生物指标

| 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 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/T 4789.19 执行。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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；兽药残留限量应符合国家相关标准的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量的检验。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、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制（以黄土、水、食用盐、草木灰、白酒中的几种为原料配制成料泥）、清洗、包装、灭菌加工而成的咸蛋。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了咸蛋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌市建安区明华禽业专业合作社

