



411023S-2018



固始宏亮蛋业有限公司企业标准

Q/GHD 0001S-2018

咸鸭蛋

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

固始宏亮蛋业有限公司 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》编写。

本标准由固始宏亮蛋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祝真红。

H N

Q B

咸鸭蛋

1 范围

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

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、装袋、灭菌或不灭菌、包装加工而成的咸鸭蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.2 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.4 黄土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

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 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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	咸鸭蛋（生）	蛋白透明，蛋黄呈红色或淡红色	
	咸鸭蛋（熟）	蛋白白净，蛋黄呈红色或淡红色	
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	

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
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 仅适于咸鸭蛋(生)			

2.4 微生物指标

咸鸭蛋(熟)应符合商业无菌的要求,检验方法按 GB 4789.26 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

2.8 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。

3 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[仅适用于咸鸭蛋(熟)]。型式检验按国家相家规定执行。

编制说明

咸鸭蛋是以鲜鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、水为原料配制而成）腌制、清洗或不清洗、装袋、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 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。

固始宏亮蛋业有限公司