

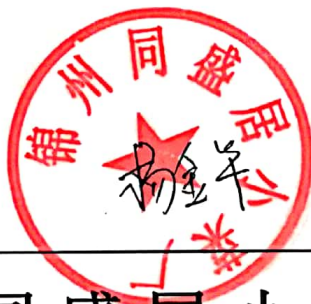
辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0033 S- 2020 号

Q/TSJ

锦州同盛居小菜厂企业标准

Q/TSJ 0001S-2020

腌渍蛋



20020-05-16 发布

2020-06-17 实施

锦州同盛居小菜厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州同盛居小菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨金华。

本标准属首次发布。

锦州同盛居小菜厂



腌渍蛋

1 范围

本标准规定了腌渍蛋的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、海鸭蛋、鹅蛋、人工饲养的大雁蛋，为主要原料，用食盐，水，少量虾油、香辛料为辅料配成的料液经选蛋、清洗、腌制，高温灭菌，蒸煮。熟制或（不熟制）、包装（真空或不真空）工艺制成的腌渍蛋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号 《食品标识管理规定》
- 农业部（2002）第235号公告 动物性食品中兽药最高残留量限量

3 要求



下列术语和定义适用于本文件。

3.1 海鸭蛋

以海鸭蛋为主要原料，用食盐，水，香辛料为辅料配成的料液腌制。经选蛋、清洗、腌制，蒸煮和高温灭菌。包装（抽真空或不抽）工艺制成的腌渍蛋。

3.2 虾油蛋

以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、人工饲养的大雁蛋，为主要原料，用食盐，水，少量虾油、香辛料为辅料配成的料液腌制。经选蛋、清洗、腌制，蒸煮和高温灭菌，包装（抽真空或不抽）工艺制成的腌渍蛋。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鸡蛋、鸭蛋、海鸭蛋、人工饲养的大雁蛋：应符合 GB 2749、GB 2762、GB 2763 和农业部（2002）第 235 号公告的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 虾油：应符合 GB 10133 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指 标	
	海鸭蛋	虾油蛋
外观	蛋的外壳洁净、完整、无霉变，塑料包装无破裂、漏气现象。	
组织结构及色泽	剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，细、嫩、有弹性，蛋黄较结实，有油析出，蛋白白净，蛋黄呈红色或淡红色。	
滋、气味	咸味适口，具有咸蛋正常气味，无异味。	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐（以氯化钠计）/（%）	2.0~7.0
挥发性盐基氮(mg/100g) ≤	10.0
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.05
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.15
六六六、滴滴涕最大残留/(mg/kg) ≤	0.1
注：产品中其它污染物、农药最大残留等限量指标需要检测时分别按 GB2762、GB2763 的规定执行。	



4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				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	平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789. 4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789. 7

注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 兽药残留量限量

应符合农业部（2002）第 235 号公告的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定和 GB/25009 的规定

5. 试验方法

5.1 原料蛋检验

用敲碰及透光检验原料的蛋壳和蛋内品质，再抽样检验判定等级。

5.2 感官要求

5.2.1 外观

凭借感官检验方法（手感，目测）进行检验。

5.2.2 组织结构

将样品先清洗打开，放在白瓷盘里凭借感官检验方法（手感，目测）进行检验。

5.2.3 滋味气味

将样品洗净打开，放在白瓷盘里，鼻嗅，品尝。

5.3 理化指标

5.3.1 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

5.3.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定

5.3.4 六六六 滴滴涕

按 GB 5009.19 规定的方法测定

6 检验规则



6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

同一次配料，同一天生产，同一规格等级的产品为一“批”

6.1.2 抽样

随机以批次为单位抽取满足检验需要数量的产品，分成2份，做为检验样品和备检样品。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经厂质量检验部门检验合格，并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目：咸鸭蛋（生）为质量等级，感官要求、净含量，咸鸭蛋制品（熟）增加菌落总数、大肠菌群指标。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为要求中的全部项目

6.3.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 更换主要原辅材料或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差距较大时
- e) 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批次产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装图示标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。每枚咸蛋采用高温蒸煮袋真空包装，封口严密不漏气，包装分为精装和简装两种。

7.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输装卸过程中必须轻拿轻放，不碰撞不挤压，不倒置，同时做好防潮、防冻、防热措施。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品堆放在一起。在本标准规定的条件下贮存、常温贮存保质期为200天。

