Q/JBS

锦州笔架山食品有限公司企业标准

Q/JBS 0003S-2014

咸鸭蛋

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

锦州笔架山食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准的安全性指标按照 GB 2749-2003 《蛋制品卫生标准》 和 GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 制定。

本标准由锦州笔架山食品有限公司提出并起草，

本标准主要起草人：崔松林 徐平 季广仁

本标准属首次发布。

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、包装、贮存及运输。

本标准适用于以新鲜鸭蛋为原料，经挑选、清洗、腌制（加食用盐、水）、熟制（或不熟制）而成的咸鸭蛋。

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 包装储运图示标示

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 5641 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20850 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【2005】第75号令《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]123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

产品根据加工工艺不同分为：生咸鸭蛋、熟咸鸭蛋。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鸭蛋：符合 GB 2748、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 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	要求		检验方法
	生咸鸭蛋	熟咸鸭蛋	
外观	蛋壳完整，无霉斑，灯光透视时可见蛋黄阴影。	剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋黄较结实。	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察组织状态，色泽，杂质，鼻嗅，品尝其滋味。
色泽	剖检时蛋白液化，澄清，蛋黄呈橘红色或黄色环状凝胶体。	蛋黄呈红色或淡黄色，蛋白白净。	
气味与滋味	具有咸鸭蛋正常的气味和滋味，无异味。	咸味适中，无异味，蛋黄沙、油，蛋白鲜、细嫩。	
杂质	无肉眼可见杂质		

4.3 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
挥发性盐基氮/ (mg/100g) (生制品)	≤ 10	GB/T 5009.47
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.17
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.12
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.15
六六六、滴滴涕	按 GB 2763 规定执行	GB/T 5009.19

4.4 微生物指标(仅限熟咸鸭蛋)

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

注：n 为同一批次产品采集的样品数；c 为最大允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 生产过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅材料、包装材料入库前应经企业质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经生产单位质量检验部门，按本标准规定逐批检验合格并签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上回复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁；
- f) 国家食品安全监督管理局部门提出要求时；

5.5 判定规则

产品检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标示、包装、运输、贮存

6.1 标示

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定和《食品标示管理规定》。

6.1.2 包装箱表面图示标示应符合 GB/T 191 标准规定。

6.2 包装

生咸鸭蛋采用蛋托盛装，蛋托材质应符合国家食品包装相关规定，熟咸鸭蛋采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 10004 规定，产品外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输装卸过程中应轻拿轻放，不得碰撞、不得挤压，应防潮、防冻、放热。

6.4 贮存

成品应贮存在通风、干燥、清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味物品混贮。

在符合本标准上述贮存运输条件下，产品自生产之日起，生咸鸭蛋：4℃ 保质期为 60 天；常温（15-25℃）保质期为 20 天；熟咸鸭蛋常温（15-25℃）保质期为 180 天。