

ICS

备案号: 44070213S-2019
备案日期: 2019年06月06日

Q/DRT

广东省食品安全企业标准

Q/DRT 0001S-2019

咸蛋及其制品

2019-04-30 发布

2019-05-30 实施

台山市德润通食品有限公司 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由台山市德润通食品有限公司提出。

本标准起草单位：台山市德润通食品有限公司。

本标准主要起草人：冯素冰。

本标准于2019年04月30日首次发布。

咸蛋及其制品

1 范围

本标准规定了咸蛋及其制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，以拌有食用盐、饮用水的黄泥和草木灰作为外包裹物腌制，经挑选、配料、包裹料泥、腌制、清洗或不清洗、熟制或不熟制、包装等工艺制成的咸蛋及其制品。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
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/T 4789.19	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 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 10443	纸浆模塑蛋托盘
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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）年第 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）年第 123 号《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 咸蛋

以鲜鸭蛋、饮用水、食用盐为原料，经挑选、配料、包裹料泥、腌制、清洗或不清洗、包装而制成的成品蛋。

3.2 裹浆咸蛋

以鲜鸭蛋、饮用水、食用盐为原料，经挑选、配料、包裹料泥、草木灰腌制而制成的咸蛋。

3.3 光身咸蛋

以鲜鸭蛋、饮用水、食用盐为原料，经挑选、配料、腌制而制成的咸蛋。

3.4 熟咸蛋

以咸蛋为原料，经清洗、熟制制成的熟咸蛋。

3.5 咸蛋黄

以咸蛋为原料，经去壳、去蛋白、熟制等工艺制成的熟咸蛋黄。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的要求。

4.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

4.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目		要 求		
		生咸蛋	熟咸蛋	咸蛋黄
外观		包泥蛋的泥层应薄厚均匀，微湿润，允许有少量露壳；光身蛋应无霉变，蛋壳要清洁完整	外观完整，无破损	具有产品正常外观
蛋内品质	色泽	蛋黄呈红色或淡红色，蛋白透明	蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白色	具有产品正常色泽
	状态	大小均匀，气室小，蛋白呈液态，有粘性，无明显絮凝现象，蛋黄完整隆起，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	具有产品正常的形状、状态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	具有产品正常的形状形态、无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物
	气味及滋味	具有咸蛋固有的气味和滋味，无异味，咸淡适中，蛋黄松沙可口，蛋白细嫩		具有产品正常的滋味，气味、无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐（以NaCl计），（%）	2.0~20.0
铅（以Pb计），(mg/kg) ≤	0.2
镉（以Cd计），(mg/kg) ≤	0.04

4.4 农药残留限量和兽药残留限量

4.4.1 农药残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.4.2 兽药残留限量应符合国家规定和公告。

4.5 微生物限量

应符合表3的要求，微生物限量仅熟咸蛋和咸蛋黄需要检测。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10^4	10^5
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—

注1: 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; 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值。

4.6 食品添加剂的要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

4.7 净含量允许负偏差

符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下观察蛋的外观, 打开咸蛋, 观察色泽和性状, 煮熟后, 尝其滋味, 闻其气味, 检验结果应符合表1要求。

6.2 理化指标

6.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.4 净含量允许负偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督和技术检验部门按原料标准要求检验，合格后方可入库使用。

7.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

7.3 抽样方案

在每批产品随机抽取样品，出厂检验每批随机抽取12个独立包装，2个独立包装留样备查，10个独立包装用于检验。型式检验从任一批产品中，随机抽取15个独立包装，3个独立包装留样备查，12个独立包装用于检验。定量包装产品净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号规定进行。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂时按感官要求、净含量项目逐批检验，检验合格，方可出厂。

7.4.2 厂方应保证所有出厂的产品都符合本标准的要求。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目为第4章技术要求中（除4.1外）的全部项目。

7.5.2 正常生产时型式检验每半年进行一次。凡有下列情况之一者，应该进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原料产地或供应商发生变化时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准全部要求时，则判定该批次检验合格；

7.6.2 如果检验结果微生物指标项目不符合4.5要求时，则判定整批产品不合格，不得复检；

7.6.3 除微生物指标外，其余指标不符合本标准要求时，应重新按7.3抽样方案取样复检，复检结果符合要求时，作合格判定。如有一项指标不符合本标准要求时，则判定整批产品不合格；

7.6.4 当供需双方对产品质量有争议时，可由双方协商解决或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 标签

标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》要求。

8.1.2 标志

包装箱“怕雨”、“堆码极限”等图形标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

产品所用的包装材料应符合表4的要求。以后可根据市场发展需要，发展新的包装材料，但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

表4 包装材料要求

项 目	要 求
塑料包装	应符合GB 4806.7的要求
纸浆模塑蛋托盘	应符合GB 10443的要求
纸箱	应符合GB/T 6543的要求

8.2.3 产品包装应清洁、干燥、严密、无破损。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥；在运输过程中应用遮盖物、防止日晒、雨淋、受潮；严禁与有毒、有害物质混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 贮存产品的仓库应清洁、阴凉、干燥、通风、严防受热或阳光曝晒。

8.4.2 产品不得与潮湿地面接触，应离墙 10cm, 离地 10cm 存放，不得与有毒有害品混贮。

8.5 保质期

产品自生产之日起，在符合本标准的贮存条件下：

A. 咸蛋在常温下保质期为90天。

B. 熟咸蛋真空包装, 常温下保质期为10个月

C. 咸蛋黄在零下18℃ ±2℃条件下下保质期为6个月。
