

鼎城区周家店镇世航皮蛋厂企业标准

Q/CSSH 0001S-2019

食品安全企业标准

咸鸭蛋制品

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 430061S-2019
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2019年01月14日至2022年01月14日

2018-11-04 发布

2019-01-04 实施

鼎城区周家店镇世航皮蛋厂 发布

前言

本标准依照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分，标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由鼎城区周家店镇世航皮蛋厂提出。

本标准起草单位：鼎城区周家店镇世航皮蛋厂。

本标准由鼎城区周家店镇世航皮蛋厂负责解释。

本标准主要起草人：裴佰胜。

本标准的复审周期为三年。



咸鸭蛋制品

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸭蛋为主要原料，食用盐为辅料，加工制成的咸鸭蛋制品。

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	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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 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
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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》	

3 术语和定义

3.1 生咸鸭蛋

以鲜鸭蛋为主要原料，食用盐为辅料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰腌制、去或不去纯净黄泥、红泥、草木灰等工艺生产而成。

3.2 生咸鸭蛋黄

以鲜鸭蛋为主要原料，食用盐为辅料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰腌制、清洗、分离、干燥、包装、冷冻等工艺生产而成。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

表 1 生咸鸭蛋感官要求

项目	指标	检验方法
外观	包料应厚度均匀、完整、不露白，湿润适宜，去泥后蛋壳完整，无霉斑，灯光透视时可见蛋黄阴影	取带壳蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态、杂质。闻其气味，品其滋味。
组织形态	蛋白呈液态，有粘性，蛋黄完整隆起，无发黑、无霉点	
色泽	蛋黄呈红色或淡红色，蛋白透明	
气味与滋味	具有咸蛋应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.2.2 生咸鸭蛋黄应符合表 2 的规定。

表 2 生咸鸭蛋黄感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	呈红色或淡红色	在自然光下观察色泽和组织状态、杂质。闻其气味，品其滋味。
组织形态	组织致密、完整，无发黑、无霉点	
气味与滋味	具有咸蛋黄应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 10.0	GB 5009.228

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) /(mg/kg)	0.16	GB 5009.12
镉 (Cd) /(mg/kg)	0.05	GB 5009.15

4.5 兽药残留限量和农药残留限量

4.5.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

4.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 批次

以同一原料、统一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、挥发性盐基氮、净含量。

5.4 型式试验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 生咸鸭蛋黄运输箱内温度应保持在-12℃以下；生咸鸭蛋常温运输。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 生咸鸭蛋黄贮存温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内；生咸鸭蛋常温贮存。

6.5 销售

6.5.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.5.2 生咸鸭蛋黄销售温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内；生咸鸭蛋常温销售。

6.6 保质期

在上述贮运条件下，生咸蛋保质期 6 个月，生咸蛋黄保质期 24 个月。