

# Q/SMSP

## 三明市食品集团副食品销售有限责任公司企业标准

Q/SMSP 0001S—2018

三明市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：0598350048S---(2018)  
备案日期：2018年9月13日  
该标准备案为存档备查行为，标准中涉及需经许可  
的项目和内容，应取得有关部门许可后方可生产经营

### 咸鸭蛋

三明市卫生和计  
备案号：  
备案日期：  
该标准备案为  
的项目和内容，

2018 - 08 - 14 发布

2018 - 09 - 18 实施

三明市食品集团副食品销售有限责任公司发布



## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
本标准的感官指标根据产品的特征制定，理化指标无机砷、铅、锌、镉、汞、挥发性盐基氮按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定，污染物限量无机砷、铅、锌、镉、汞指标严于国家标准。微生物指标按照GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。质量检验指标项目依据《蛋制品生产许可证审查细则》的规定设定。

本标准由三明市食品集团副食品销售有限责任公司提出、起草并发布。

本标准主要起草人：张震林

划生育  
J5983  
20 年  
存档备  
应取得

# 咸鸭蛋

## 1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的技术要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经由含盐的纯净黄泥、红泥等腌制而成或将腌制后的蛋洗净，真空包装后再高温灭菌（或不高温灭菌）的蛋制品。

## 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 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 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量限量
- 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 沙门氏菌的检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 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 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- 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 第75号[2005] 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 第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）
- 国家食品药品监督管理总局令 第12号[2015] 食品召回管理办法

### 3 产品分类

按产品加工工艺不同，产品分为未经高温杀菌的生制咸鸭蛋和经真空包装高温杀菌的熟制咸鸭蛋。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 生产加工过程所使用的原辅料应符合食品安全相关标准和有关规定，属生产许可证管理的产品还应选购取得生产许可证的企业生产的合格产品，不得使用非食品原料和辅料。

4.1.2 鲜蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表1的规定

表 1 感官指标

| 项目  |       | 指标   |
|---|-------|--|
| 外观  |       | 包泥蛋的泥层应薄厚均匀，微湿润，允许有少数露壳现象。不得有霉变，蛋壳要清洁完整。真空包装高温灭菌蛋不得有漏气或胀袋现象。           |
| 蛋内品质  | 形态    | 生咸鸭蛋大小均匀，气室小，蛋白呈液态，有粘性，蛋黄完整隆起。<br>熟咸鸭蛋剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，含油。 |
|   | 色泽    | 蛋黄呈红色或淡红色，生咸鸭蛋蛋白透明，熟蛋蛋白白净  |
|   | 气味与滋味 | 具有咸鸭蛋固有的香味和滋味，咸淡适中，蛋黄松沙可口，蛋白细嫩。  |
| 破次率/ (%)  |       | ≤7   |
| 劣蛋率/ (%)  |       | ≤1   |
| 注：破次率为破碎蛋和次蛋（内在质量较差的蛋）所占百分比；<br>劣蛋率为劣蛋（内在质量低劣，主要是发臭，不能食用的蛋）所占百分比。 |       |  |

#### 4.3 理化指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                   | 指标     |
|----------------------|--------|
| 总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)  | < 0.05 |
| 铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)   | < 0.2  |
| 锌（以 Zn 计）/ (mg/kg)   | < 50   |
| 无机砷（以 As 计）/ (mg/kg) | < 0.05 |
| 镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)   | < 0.05 |
| 挥发性盐基氮/ (mg/100g)    | ≤ 10   |

#### 4.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标应符合 GB 2749 的规定，熟制咸鸭蛋的微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

| 项目           | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示） |   |                 |                 | 检验方法      |
|--------------|-------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|              | n                       | c | m               | M               |           |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                       | 2 | 10 <sup>1</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌         | 5                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4 |

注：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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准的规定。

4.7.2 食品添加剂品种、用量和范围应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求、

应符合GB 14881和GB 21710的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

5.1.1 外观：将按抽样方法取样品蛋依次摆开，观察并记录包泥的均匀性，有无霉变现象。然后洗净壳外泥或去除塑料包装袋，擦干，观察记录蛋壳的清洁程度及破损情况。

5.1.2 剖检：将经上述检验的蛋去壳后，放在干净的盘中，先观察整体蛋的形态和色泽，进行形态、色泽、气味和滋味等项目的检验，记录检验结果。

#### 5.2 理化检验

5.2.1 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.3 锌：按 GB 5009.14 规定的方法测定。

5.2.4 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.6 挥发性盐基氮：按 GB 5009.228 规定的方法测定。

5.2.7 农药最大残留限量：按 GB 2763 规定的方法测定。

### 5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批投料、同一班次生产加工的同一规格产品为一批次。

### 6.2 抽样

在每批产品中，按批次分别在货件不同部位随机抽取80枚进行检验，样品平均分为两份，一份检验，一份留样。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、破次率、劣蛋率，熟制产品还应检测菌落总数和大肠菌群。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标。正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料来源或生产工艺、设备有较大改变时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果存在较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或客户有要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 感官指标中外观、形态、色泽、气味与滋味以符合和不符合形式作为产品品质指标参考，破次率和劣蛋率不合格则判该批产品不合格。

6.5.3 如果微生物指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

6.5.4 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从备查留样中加倍复检不符合项目，复检结果合格时，则判定该批产品合格；复检结果仍有项目不符合本标准，则判定该批产品不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号令的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

内包装材料应符合GB 4806.7的规定，包装袋应封装严密且无破损或泄漏。外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

运输工具须清洁卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生，干燥、通风的仓库内。严禁与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，生制咸鸭蛋的保质期为3个月，熟制咸鸭蛋的保质期为9个月。

## 8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

