

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案  
2113 0007 S-2019号  
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PFY

# 盘锦丰源生态农业有限公司企业标准

Q/PFY 0001S-2019

## 咸 蛋



刘淑娜

2019-05-10 发布

2019-06-10 实施

盘锦丰源生态农业有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据 GB 2749—2015《蛋和蛋制品》、GB 2762—2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》、GB 29921—2013《国家食品安全标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅的标准严于国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

本食品安全企业标准由盘锦丰源生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丰

本标准属首次发布。



# 咸 蛋

## 1 范围

本标准规定了咸蛋的术语、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以各种鲜蛋为原料,经挑选、清洗、用食用盐、白酒、生活饮用水按比例配成的料液腌制、包装而成的生蛋和经过上述工艺后再高温杀菌制成的熟制蛋。

## 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 包装储运图示标志
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋和蛋制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10781.2 清香型白酒
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 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》

## 3 要求

### 3.1 原辅料

- 3.1.1 鲜蛋:应符合 GB 2748 的规定。
- 3.1.2 食盐:应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 白酒:应符合 GB 2757、GB/T 10781.2 的规定。
- 3.1.4 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。



## 3.2 感官要求。

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中， 在自然光下观察色泽和状态。 尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味、无异味	
状态	具有产品正常的形状、形态、无酸败、霉变、 寄生虫及其他危害食品安全的异物	

## 3.3 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
挥发性氨基氮 ( mg/100g ) ≤	10	GB 5009.47
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.17
铅 (以 pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
六六六 (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.19
滴滴涕 (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.19

## 3.4 微生物指标 (仅限熟制产品)

## 3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

a 样品的采样及处理按 GB/T4789.19 执行

## 3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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 检验规则

##### 4.1 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。

##### 4.2 组批与抽样

以同一次配料、同一班次生产的产品为一批。从每批产品中随机抽取40枚(并应满足检验样品需要量),样品分成二份,一份用于检验,一份用于备样。

##### 4.3 出厂检验

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。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

##### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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个月以上恢复生产时;
- 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,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

##### 4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时,判定该批产品为合格。检验项目如有一项指标不合格,对不合格项目进行复检,复检合格的,判定该批产品为合格品,仍不合格的,则判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

#### 5 标签、包装、运输、贮存

##### 5.1 标签

产品标签应符合GB 7718《预包装食品标签通则》、GB 28050和《食品标识管理规定》。包装箱表面图示标志应符合GB/T 191标准规定。

##### 5.2 包装

采用蛋托盛装,蛋托材质应符合国家食品包装相关标准规定;熟咸鸭蛋采用复合食品包装袋,应符合GB/T 10004、GB 4806.6、GB 4806.7规定。产品外包装采用符合GB 4806.8规定的包装材料。

各种咸蛋包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

##### 5.3 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。

##### 5.4 贮存



产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不得低于 8 个月。

---

