

Q/PLY

盘锦市双台子区绿野蛋品经销处企业标准

Q/PLY 0001S-2018

咸 蛋

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

盘锦市双台子区绿野蛋品经销处 发布

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。

本标准由盘锦双台子区绿野蛋品经销处提出并起草。

本标准主要起草人：章沙沙、阎海洪。

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、饮用水配成的料液腌制、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 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 5009.3 食品安全国家标准
- 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004-2008 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921—2013 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 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、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
水分/% \leq	70	GB 5009.3
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） \leq	0.05	GB 5009.17
铅（以 pb 计）/（mg/kg） \leq	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） \leq	0.05	GB 5009.15

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

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 规定。产品外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

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 6 个月。
