

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# 团 体 标 准

T/JMBZ XXXX—XXXX

## 鸭蛋制品

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由开平市潭江优联产业投资有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：开平市潭江优联产业投资有限公司、 、 、 、 、

本文件主要起草人：陈国权、司徒初健、 、 、 、 、 、 、

本文件仅用于文件第一起草单位对申请开平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

# 鸭蛋制品

## 1 范围

本文件规定了鸭蛋制品的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于第三章规定的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.20   | 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠      |
| GB 2716      | 食品安全国家标准 植物油             |
| 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限量     |
| GB 4789.1    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则     |
| 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 4789.26   | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验 |
| GB 5009.44   | 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定       |
| 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/T 9694    | 皮蛋                       |
| GB 13104     | 食品安全国家标准 食糖              |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范      |
| GB 19646     | 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油     |
| GB 28050     | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则     |
| GB 29210     | 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铜       |
| GB 31650     | 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量     |
| GB 31650.1   | 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量  |
| LS/T 3217    | 人造奶油（人造黄油）               |
| NY 479       | 人造奶油                     |
| JJF 1070     | 定量包装商品净含量计量检验规则          |

## 3 产品分类

3.1 生咸蛋：以鲜鸭蛋为原料，经用盐水或含盐的黄泥、红泥、草木灰包裹腌制、包装等工艺加工制成的蛋制品。

3.2 生咸蛋黄：以生咸蛋为原料，经剥壳、分离蛋白、包装等工艺加工制成的蛋制品。

3.3 熟咸蛋（即食咸蛋）：以生咸蛋为原料，经清洗、蒸煮、包装等工艺加工制成的蛋制品。

### 3.4 咸蛋黄蓉（酱）

- a) 蒸煮类：以咸蛋黄为原料，经烘烤，添加或不添加植物油、黄油、人造奶油、白砂糖、食用盐等辅料，再经研磨、包装、高温蒸煮灭菌等工艺制成，可常温、冷冻或冷藏贮存的咸蛋黄蓉（酱），本产品可直接食用或解冻加热后食用。
- b) 非蒸煮类：以咸蛋黄为原料，经烘烤，添加或不添加植物油、黄油、人造奶油、白砂糖、食用盐等辅料，再经研磨、包装、冷冻或冷藏贮存而成的咸蛋黄蓉（酱），本产品不可直接食用，需解冻熟制后食用。

3.5 皮蛋：以鲜鸭蛋为原料，经用氢氧化钠（烧碱）、食盐、茶叶（添加或不添加）、水等辅料和食品添加剂（含食品加工助剂硫酸铜等）配成的料液或料泥腌制、包装等工艺加工制成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 鲜鸭蛋

应符合 GB 2749 中鲜蛋的规定。

#### 4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

#### 4.1.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.4 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.1.5 黄油

应符合 GB 19646 的规定。

#### 4.1.6 人造奶油

应符合 LS/T 3217 或 NY 479 的规定。

#### 4.1.7 白砂糖

应符合 GB 13104 的规定。

#### 4.1.8 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

#### 4.1.9 硫酸铜

应符合 GB 29210 的规定。

#### 4.1.10 茶叶

应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

#### 4.1.11 黄泥、红泥、草木灰

应无污染、无其他杂质，并符合国家有关规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                                  |                  |   |                   |                                   |
|-------|-------------------------------------|------------------|---|-------------------|-----------------------------------|
|       | 生咸蛋                                 | 生咸蛋黄             | 熟咸蛋（即食咸蛋）                                   | 咸蛋黄蓉（酱）           | 皮蛋                                |
| 组织形态  | 包裹的腌制料密实，蛋壳完整，蛋白呈液态，稀稠分明，有粘性，蛋黄完整隆起 | 大小均匀，凝胶体         | 蛋壳完整，剥壳后蛋白完整，蛋白和蛋黄分层明显，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实 | 组织细腻，油润           | 蛋体完整，有光泽，略有振颤，有松花，不粘壳或不粘手         |
| 色泽    | 蛋黄呈桔红色或黄色，蛋白澄清透明                    | 呈桔红色或黄色          | 蛋黄呈桔红色或黄色，蛋白白净                              | 具有本产品应有的色泽        | 蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色或棕色，蛋黄呈墨绿色，色层允许不够明显 |
| 滋味、气味 | 具有生咸蛋的应有的气味，无异味                     | 具有生成蛋黄的应有的气味，无异味 | 咸淡适中，蛋白鲜、细、嫩，蛋黄沙、油，无异味                      | 具有本产品应有的气味和滋味，无异味 | 具有皮蛋应有的气味和滋味，无异味                  |
| 杂质    | 无可见外来杂质                             |                  |   |                   |                                   |
| 破损率/% | -                                   | -                | -   | -                 | ≤4                                |

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目            | 要求  |      |           |         |     |
|---------------|-----|------|-----------|---------|-----|
|               | 生咸蛋 | 生咸蛋黄 | 熟咸蛋（即食咸蛋） | 咸蛋黄蓉（酱） | 皮蛋  |
| 氯化物（以氯计），% ≤  | 10  | 10   | 10        | 2.5     | -   |
| 水分，g/100g ≤   | -   | -    | -         | 20      | -   |
| 脂肪，g/100g ≥   | -   | -    | -         | 37      | -   |
| pH（1：15 稀释） ≥ | -   | -    | -         | -       | 9.0 |

### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 4.5 微生物指标

4.5.1 按照罐头工艺生产的再制蛋制品应符合商业无菌的规定。

4.5.2 其他工艺生产的微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目         | 指标                     |   |        |         |
|------------|------------------------|---|--------|---------|
|            | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） |   |        |         |
|            | n                      | c | m      | M       |
| 菌落总数，CFU/g | 5                      | 2 | 10 000 | 100 000 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5                      | 2 | 10     | 100     |
| 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限值。  
注3：不适用于非即食的再制蛋制品。

### 4.6 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 生咸蛋、生咸蛋黄、熟咸蛋、蛋黄蓉（酱）

取适量样品于透明洁净容器中，在自然光线下目视检查色泽、性状和杂质，鼻闻样品气味，然后品尝样品滋味。

注：包泥（草木灰）生咸蛋先刮泥洗净、拭干、打开，需要熟制的产品需煮熟后品尝。

#### 6.1.2 皮蛋

按GB/T 9694规定的方法进行。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 氯化物

按GB 5009.44规定的方法进行。

#### 6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

#### 6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行。

#### 6.2.4 pH

按GB/T 9694规定的方法进行。

### 6.3 污染物限量

按GB 27626规定的方法进行。

### 6.4 微生物指标

#### 6.4.1 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法进行。

#### 6.4.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

#### 6.4.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行。

#### 6.4.4 沙门氏菌

按照GB 4789.4规定的方法进行。

### 6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

## 7.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样数量不低于40个(或不少于2kg)，样品分成2份，1份检验，1份备查。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目:感官要求、食盐，商业无菌(或菌落总数、大肠菌群)，

注：可根据客户需求，罐头工艺产品出厂检验项目商业无菌可改为菌落总数、大肠菌群。

## 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- c) 产品试制、正式设产时；
- d) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- g) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4、4.5规定的项目。

## 7.5 判定原则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，该批产品判为合格。

7.5.2 微生物项目检验结果有不符合本标准要求时，即判定该批产品不合格，不能复检。除微生物项目外，其他项目若有一项以上(含一项)不符合本标准要求时，可从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，该批产品判合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“开平优品”的标识。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装采用真空包装或非真空包装，真空包装封口严密、不漏气。

8.2.2 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

### 8.4 贮存、保质期

8.4.1 产品应贮存在阴凉通风，清洁干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

8.4.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

8.4.3 仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得少于10cm，离墙不得少于20cm。

8.4.4 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。