Q/LBT

北天（辽宁）食品有限公司企业标准

Q/LBT 0001S-2020

咸蛋制品

2020-04-28 发布　　2020-05-29 实施

北天（辽宁）食品有限公司 发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中镉限量指标严于国家食品安全标准要求，其他指标依据实测值制定。

本标准由北天（辽宁）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁栋。

本标准属首次发布。

咸蛋制品

1 范围

本标准规定了咸蛋制品的产品分类、要求，试验方法，检验规则，标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋为原料，经选蛋、清洗，加食用盐腌制、或使用盐黄泥腌制的蛋制品，再经熟制、不熟制或再辅以红茶煮制、蒸烤，真空包装或不真空包装工艺加工制成的咸蛋制品。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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

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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 4806.7 食品安全国家标准 食品中接触用塑料及制品

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

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》

农业部（2002）第235号公告 动物性食品中兽药最高残留量限量

3 产品分类

根据产品形态的不同分为：生咸蛋、生咸蛋黄、熟咸蛋

3.1 生咸蛋：以鲜禽蛋为原料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥或草木灰等腌制的蛋制品。

3.2 生咸蛋黄：以生咸蛋为原料，经分离、包装等工艺生产而成的蛋制品。

3.3 熟咸蛋：以生咸蛋为原料，经清洗、蒸煮、冷却、包装等工艺生产而成的蛋制品。

3.4 烤咸蛋：以生咸蛋为原料，经清洗、加红茶配置蒸烤、冷却、包装等工艺生产而成的蛋制品。

4 要求

4.1 原材料

4.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋：应符合 GB 2749、 GB 2762、GB 2763 和农业部（2002）第 235 号公告规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 标准规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 标准规定。

4.1.4 黄泥、红泥、草木灰等：应无污染、无杂质。

4.1.5 红茶：应符合 NY/T 780 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求	试验方法
外　　观	蛋壳呈淡青色，蛋白清白，蛋黄金黄色	取适量试样（包泥生咸蛋先刮泥洗净）置于白瓷碗中，在自然光下观形态、色泽、杂质。鼻嗅、口尝其滋、气味。
色　　泽	具有咸鸭蛋应有色泽	
组织结构	蛋白、蛋黄分层明显，蛋黄松沙、细腻，含蛋黄油	
滋 气 味	具有咸鸭蛋熟制后固有的香味，咸淡适中，无异味	

4.3 理化指标

应符合表 2 要求

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
水　分　%	≤	70	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/ %		12	GB 5009.44
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.04	GB 5009.15

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定均以CFU/g或CFU/L表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.19执行					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5　检验规则

5.1 入库检验

原辅材料、包装材料入库前应经公司质量部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库使用。

5.2　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。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群。

5.4　型式检验

5.4.1　检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4.2　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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家市场监督管理部门提出要求时。

5.4　判定规则

产品经检验如有不合格项时,应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格,则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6　标志、包装、运输、贮存

6.1　标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。

6.1.2　包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

6.2　包装

与食品直接接触的内包装物应达到食品级要求，采用塑料食品袋，应符合 GB 4806.7 中食品包装的规定，产品瓦楞纸箱应符合 GB/T6543，外包装塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，封口要牢固、防潮、无异气味。

6.3　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。

6.4　贮存

成品应贮存在通风、干燥、清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，应离地离墙不小于10cm.

在符合本标准规定条件下，熟咸蛋保质期：保质期分别为:1～6月份、10～12月份为15天；7～9月份为7天，真空包装产品常温下保质期为6个月。生咸蛋保质期:冷藏（3℃～10℃）为2个月。生咸蛋黄保质期:冷冻（0℃～-18℃）为12个月.