

Q/HTBL

广西合天宝龙食品有限公司企业标准

Q/HTBL 0001S—2024

代替 Q/HTBL 0001S-2022

即食咸鸭蛋

2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 10 实施

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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西合天宝龙食品有限公司提出并起草。

本文件代替Q/HTBL 0001S—2022。

本文件与原文件相比：

——修改了保质期。

本文件主要起草人：龙海军。

本文件于2024年4月20日发布，2024年5月10日实施。

即食咸鸭蛋

1 范围

本文件规定了即食咸鸭蛋的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜鸭蛋为原料，经用盐水或含盐的黄泥、红泥、草木灰腌制、熟化、包装、灭菌等工艺制成的即食咸鸭蛋。

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB/T 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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 即食咸鸭蛋

即食咸鸭蛋以鲜鸭蛋为原料，经用盐水或含盐的黄泥、红泥、草木灰腌制、熟化、包装、灭菌等工艺制成的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鸭蛋

应符合GB 2749的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	包装完整，蛋壳清洁完整、无裂纹、去壳后具有熟咸鸭蛋正常的形状和颜色
滋味、气味	具有特有的滋味，无异味
组织形态	蛋白坚挺光洁均匀，蛋黄凝重粘实

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	2~5
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.16
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定
兽药残留限量	应符合国家有关规定和公告

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 5009.47 规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 食盐

按GB 5009.44 规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.5 兽药残留限量

按国家有关标准规定的方法检验。

7.3 食品添加剂

按国家有关标准规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一种包装规格的产品为一组批。

8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品均应进行出厂检验。

8.2.2 出厂检验项目为感官、食盐。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目包括第4.2、4.3、4.4条和第5章规定的项目。

8.3.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；

- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 国家食品安全监管部门提出形式检验要求时。

8.4 判定规则

- 8.4.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格；微生物指标检验结果不符合本文件时，判定该批产品为不合格，不得复检。
- 8.4.2 其他指标结果如有不合格时，可加倍抽样复检，以复验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

- 9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 9.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

9.2 包装

- 9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。
- 9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。
- 9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

9.4 贮存

- 9.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。
- 9.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合标准规定的运输、贮存、运输条件、产品包装完好情况下，产品常温保质期14个月。
