

中华人民共和国农业行业标准

NY 5144—2002

无公害食品 咸鸭蛋

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：浙江省农业科学院畜牧兽医研究所、农业部农产品质检中心（杭州）、温岭市畜牧兽医站、温岭市质量技术监督局、浙江省农业厅畜牧管理局。

本标准主要起草人：卢立志、陶争荣、戴夏友、王小骊、金良、任娇云、沈军达。

无公害食品 咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了无公害咸鸭蛋的术语、技术要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料经由食盐等辅料配成的料液或料泥加工而成的咸鸭蛋。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14931.1 畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留测定方法(高效液相色谱法)
- GB/T 14962 食品中铬的测定方法

3 术语

下列术语与定义适用于本标准。

3.1

咸鸭蛋 salted duck egg

以鲜鸭蛋经食盐为主要辅料腌制的鸭蛋制品。

3.2

破损蛋 broken egg

蛋壳有不同程度破损的蛋。

3.2.1

裂纹蛋 flaw egg

蛋壳有明显或不明显的裂纹。

3.2.2

破窝蛋 sunken egg

蛋壳局部向里凹陷,但内容物尚未暴露。

3.3

次蛋 inferior egg

蛋内在质量较差的蛋。

3.3.1

粘壳蛋 sticky shell egg

部分蛋白在剥壳时粘壳。

3.3.2

异味蛋 peculiar smell egg

产生了不正常气味的蛋。

3.4

破次率 ratio of broken and inferior egg

破碎蛋和次蛋所占百分比。

3.5

劣蛋 bad egg

蛋内在质量低劣不能食用的蛋,主要是臭蛋,发臭变质不能食用。

3.6

劣蛋率 ratio of bad egg

劣蛋所占百分比。

3.7

包泥蛋 egg wrapped with mud

按传统方法在成品蛋外包一层料泥并裹一层稻壳或草木灰的蛋。

3.8

光身蛋 bare egg

不包涂任何物质而直接出售的成品蛋。

3.9

包膜蛋 egg packed with film

用塑料薄膜(厚度 0.015 mm~0.025 mm)包裹的成品蛋。

3.10

真空包装蛋 vacuum-packed egg

用塑料真空袋包装的成品蛋。

3.11

高温灭菌真空包装蛋 vacuum-packed egg through high temperature

用塑料袋真空包装经 121 C 高温灭菌的成品蛋。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目		指 标
外观		包泥蛋的泥层和稻壳或草木灰应薄厚均匀,微湿润,允许有少数霉壳或干枯现象。涂料蛋、光身蛋和包膜蛋不得有霉变,蛋壳要清洁完整。真空包装蛋和高温灭菌包装蛋不得有漏气或胀袋现象
蛋内品质	形态	生咸鸭蛋大小均匀,气室小,蛋白呈液态,有粘性,蛋黄完整隆起 熟咸鸭蛋剥壳后蛋白完整,不粘壳,蛋白无“蜂窝状”现象,蛋黄较结实,含油
	色泽	蛋黄呈红色或淡红色,生咸鸭蛋蛋白透明,熟蛋蛋白白净
	气味与滋味	具有咸鸭蛋固有的香味和滋味,咸淡适中,蛋黄松沙可口,蛋白细嫩
破次率/(%)		≤7
劣蛋率/(%)		≤1

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
汞(Hg)/(mg/kg)	≤0.03
铅(Pb)/(mg/kg)	≤0.1
砷(As)/(mg/kg)	≤0.5
铬(Cr)/(mg/kg)	≤1.0
镉(Cd)/(mg/kg)	≤0.05
六六六(BHC)/(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕(DDT)/(mg/kg)	≤0.1
金霉素(chlortetracycline)/(mg/kg)	不得检出
土霉素(oxytetracycline)/(mg/kg)	≤0.2

4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤500
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤100
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观检验:将按抽样方法取样品蛋依次摆开,观察并记录包泥或涂料的均匀性,有无霉变现象。然后洗净壳外泥、涂料或去除塑料包装膜、袋,擦干,观察记录蛋壳的清洁程度及破损情况。

5.1.2 剖检:将经上述检验的蛋去壳后,放在干净的盘中,先观察整体蛋的整体形态和色泽,进行形态、色泽、气味和滋味等项目的检验,记录检验结果。

5.2 理化检验

- 5.2.1 汞:按 GB/T 5009.17 规定方法测定。
- 5.2.2 铅:按 GB/T 5009.12 规定方法测定。
- 5.2.3 砷:按 GB/T 5009.11 规定方法测定。
- 5.2.4 铬:按 GB/T 14962 规定方法测定。
- 5.2.5 镉:按 GB/T 5009.15 规定方法测定。
- 5.2.6 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定方法测定。
- 5.2.7 金霉素、土霉素:按 GB/T 14931.1 规定方法测定。

5.3 微生物检验

- 5.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 5.3.2 大肠菌落:按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 5.3.3 致病菌:按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11 规定方法检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一时应进行型式检验:

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- b) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求;
- c) 合同纠纷导致的仲裁检验。

6.1.2 出厂检验

每批产品出厂前,生产单位都应进行出厂检验,出厂检验内容包括包装、标志、感官要求等,检验合格并附合格证的产品方可出厂。

6.2 检验批次

同一生产基地,同一品种,同一包装日期的咸鸭蛋为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按批次分别在货件不同部位随机抽样,抽样件数按式(1)计算。抽取每件总数的 3%合并在一起进行检验。剖检时,如果样品量过大,可随机抽样 20 枚再进行剖验。

$$S = \sqrt{\frac{m}{4}} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- S——抽样件数;
- m——同批货的总件数。

样品的检验结果适用于整个检验批次。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求

6.4.1.1 感官指标中的外观、形态、颜色、气滋味不作为皮蛋的合格或不合格项判定,可以符合或不符合项形式作为品质指标的参考。

6.4.1.2 咸鸭蛋破次率超过 7%(不含 7%)或劣蛋率超过 1%(不含 1%)判为该样品不合格。

6.4.2 理化检验

有一个项目不合格,即判定该样品不合格。

6.4.3 微生物指标

有一个项目不合格,即判定该样品不合格。

6.5 复检

对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或在同批次产品中按本标准 6.3 的规定重新加倍抽样,对不合格项复验,以复验结果为准。

7 标签

咸鸭蛋产品标签应标明产品名称、数量、产地、包装日期、生产单位、卫生许可证号、执行标准代号及保质期,定量包装产品的外包装标签还应符合 GB7718 的规定。

8 包装、运输、贮存、保质期

8.1 包装

咸鸭蛋包装材料应符合相应的国家卫生标准。

8.2 运输

运输工具必须清洁卫生,无异味,在运输过程中应轻拿轻放,严防受潮、雨淋、曝晒和其他污染。特别寒冷的地方要防冻,高温地区要防过热。

8.3 贮存

应在通风条件良好的场地贮存,不得同有毒、有害、有异味的物品混存。

8.4 保质期

在包装完好的情况下保质期 3 个月。
