

ICS 67.120.20
X 18
备案号: 23549-2008

DB44

广东省地方标准

DB44/ 554—2008

咸蛋黄

Salted egg yolk

2008-08-06 发布

2008-11-01 实施

广东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的第 4.3 条、第 4.4 条、第 4.5 条、第 4.6 条、第 7.1.1 条为强制性，其余条文为推荐性。

本标准由广东省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：中山市食品学会、咀香园健康食品（中山）有限公司、国家加工食品质量监督检验中心（广州）、广州酒家企业集团利口福食品有限公司、广东省食品行业协会、东莞市华美食品有限公司、深圳安琪食品有限公司、东莞市广益食品添加剂实业有限公司、中山市合益蛋类制品有限公司、广州市超琼蛋类食品有限公司、中山市黄圃镇泰和食品有限公司、中山市日威食品有限公司。

本标准主要起草人：张延杰、杨德望、吴楚森、吴家威、张俊修、刘荔琛、袁旭培、曾祥平、梁嘉臻、卢宝钳、阳国清、王献章、翁坤昌。

本标准首次发布。

咸蛋黄

1 范围

本标准规定了咸蛋黄的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经用食盐水或含食盐的无污染黄泥、红泥、稻草灰等腌制而成的蛋制品，再经清洗、去壳、除蛋白而成的生咸蛋黄。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食盐卫生标准
- GB 2748 鲜蛋卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.42 食盐卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5750 生活饮用水标准检验方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 19681 食品中苏丹红染料的检测方法 高效液相色谱法
- 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第 102 号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糊（退）溶

蛋黄表面有糊状的粘稠物。

4 要求

4.1 原辅料和包装标准

4.1.1 原料蛋：应符合 GB 2748 的规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。

4.1.3 水质：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 包装材料和其他原辅料应符合国家相关法规和标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈橘红色或黄色，表面润滑，光亮
形态	球状凝胶体，表面无糊（退）溶、无裂纹、无虫蚀
组织	稠密胶状、组织均匀
气味	具有咸蛋黄正常的气味，无异味，无霉味
杂质	无明显可见蛋清、无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 / (%)	≤ 20.0
脂肪 / (%)	≥ 42.0
食用盐（以 NaCl 计） / (%)	≤ 4.0
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤ 10.0
铅（以 pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.2
总汞（以 Hg 计） / (mg/kg)	≤ 0.05
无机砷 / (mg/kg)	≤ 0.05
六六六、滴滴涕	按 GB 2763 规定执行
苏丹红 I、II、III、IV 号	不得检出

4.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤ 4600
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检查

取样品一份，去除包装，置于清洁的白磁盘中，观察其色泽、组织形态、有无杂质，然后用刀按四分之一法切开，观察内部组织，鼻嗅气味，作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的酸水解法测定。

5.2.4 食盐

按 GB/T 5009.42 规定的方法分析。

5.2.5 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.2.8 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

5.2.9 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.47 规定的方法检验。

5.2.10 水质

按 GB 5750 规定的方法检验。

5.2.11 苏丹红 I、II、III、IV 号

按 GB/T 19681 规定的方法检测。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按 GB/T 4789.19 规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌、志贺氏菌

按 GB/T 4789.19 规定的方法检验。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 批次

同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。

6.2.2 标签、净含量、感官要求、水分、食盐、挥发性盐基氮为每批必检项目；其他项目作定期检验，每

年不少于两次。

6.3 型式检验

型式检验项目包括第4章规定的全部项目。正常生产时应每半年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定或老产品转厂生产时；
- 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 抽样方法和数量

6.4.1 抽样方法

在成品仓库内随机抽取样品，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。用于微生物检验的样品，应按无菌操作规程抽样。

6.4.2 抽样数量

从每批次中随机抽取样品不少于1.0kg，最高2.0kg。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格。

6.5.2 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标签标志、包装、运输、贮存

7.1 标签标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局公告《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、符合相应的卫生标准。

7.2.2 各种包装应完整、紧密、无破损、且适应水陆运输。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、干燥、符合食品卫生要求，且具有防晒、防雨措施。

7.3.2 运输时不得将盛有咸蛋黄的容器侧放，倒放、受重压；不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.3.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

7.3.4 产品宜采用冷藏保温运输，保温条件应符合产品质量要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在食品专用的冷库内冷藏（0℃—5℃），仓库内应清洁卫生。

7.4.2 产品不得与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。

7.4.3 产品应放置在地垫板上，且离地离墙20cm以上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌，不压坏外包装及产品为限。