

DB4415

汕 尾 市 地 方 标 准

DB4415/T XX—202X

## 咸鸭蛋加工技术规程

Technical specification for processing salted duck egg

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

汕尾市市场监督管理局 发布



目 次

目 次 ..... I

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 原料辅料要求 ..... 2

5 生产条件要求 ..... 2

6 生产工艺 ..... 2

7 抽样检验 ..... 3

8 运输与贮存 ..... 4

9 召回 ..... 4

# 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》的规定编写。

本文件由汕尾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位： 。

本文件主要起草人： 。

# 咸鸭蛋加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了咸鸭蛋原料辅料要求、生产条件要求、生产工艺、抽样检验、运输与贮存、召回。  
本文件适用于汕尾地区以鸭蛋为主要原料，经过腌制工艺高温蒸煮（或不高温蒸煮）的咸鸭蛋生产。

## 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 2712 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 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 3095 环境空气质量标准  
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
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 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
《食品召回管理办法》国家市场监督管理总局（2020）第31号修改令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**原料蛋** Raw duck egg

指新鲜鸭蛋，符合GB 2749要求的鲜鸭蛋。

### 3.2

**生咸鸭蛋** Raw salted duck egg

指咸鸭蛋经过腌制工艺后未煮熟的产品。

### 3.3

**熟咸鸭蛋** Cooked salted duck egg

指咸鸭蛋经过腌制工艺后煮熟的产品。

3.4

包泥灰 Plaster

按咸鸭蛋特定传统工艺，以盐和红壤土等配制而成的泥料。

4 原料辅料要求

4.1 原料蛋

来源于汕尾本地生产且经过挑选、外观无破损的鲜鸭蛋。

4.2 辅料

4.2.1 加工用水

符合GB 5749的要求。

4.2.2 食盐

符合GB 2721的要求。

4.2.3 红壤土

取自汕尾本地，无污染，无异味、无其他异物。

4.2.4 包装材料

符合GB 9683的要求。

5 生产条件要求

符合GB 3095、GB 14881和GB 21710的要求。

6 生产工艺

咸鸭蛋加工工艺符合图 1 流程：

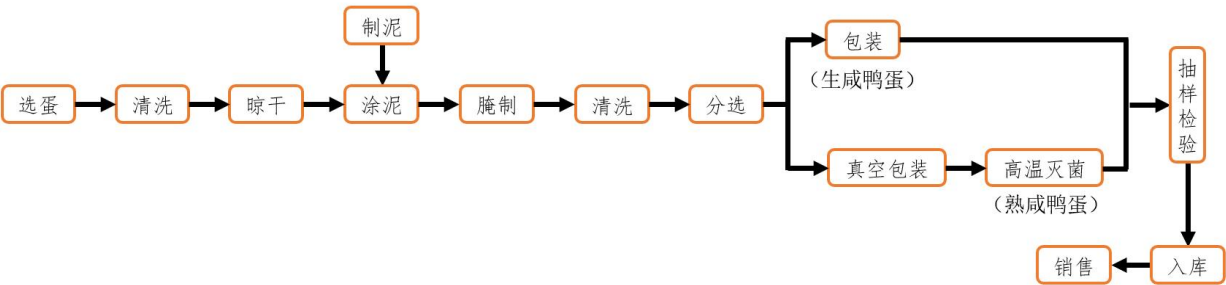


图1 工艺流程

6.1 选蛋清洗

原料蛋通过分拣分级后清水喷淋，并用软毛刷除去蛋壳表明残留污物和鸭粪，直到蛋壳表面无肉眼可见污物或鸭粪。清洗用水符合GB 5749的要求。

6.2 制泥涂泥

按配方中的比例将食盐、红壤土和水组成包泥灰,搅拌混匀后均匀涂抹在清洗晾干后的原料蛋表面。

### 6.3 腌制

将涂泥后的鸭蛋逐层放入密封袋中,每3 d~5 d测定车间温度,保证合适的腌制温度。腌制期,每3 d取样观察1次,及时掌握腌制蛋的成熟情况。

### 6.4 腌制后清洗

腌制结束后,用清水将咸鸭蛋表面泥灰清洗干净。

### 6.5 分选

将蛋壳表明破损或有明显异色的咸鸭蛋剔除掉。

### 6.6 包装、真空包装

将合格的咸鸭蛋在洁净、无污染的环境中进行包装或真空包装。直接接触咸鸭蛋的内包装材料符合GB 4806.7的要求。包装保证严密、无破损渗漏。

### 6.7 高温灭菌

真空包装后,采用120℃高温灭菌20 min熟制。

## 7 抽样检验

采取随机抽样法,从同一批次产品中随机抽取20个样品:10个样品作为检验样品,10个样品作为备样。

### 7.1 检验项目

包括理化指标、微生物限量、污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量。

#### 7.1.1 理化指标

NaCl含量(g/100 g)符合GB 5009.44的要求。

#### 7.1.2 微生物限量

符合GB 4789.2和GB 4789.4的要求。

#### 7.1.3 污染物限量

符合GB 2762的要求。

#### 7.1.4 农药残留限量

符合GB 2763的要求。

#### 7.1.5 兽药残留限量

符合GB 31650的要求。

### 7.2 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定,判定产品批次合格;

微生物限量指标不合格,则判定产品批次不合格。其他检测指标如不合格,则进行复检,复检仍不合格的,则判定产品批次不合格。

## 8 运输与贮存

### 8.1 运输

运输工具应清洁无污染，且符合卫生要求。运输过程中严禁扔摔、挤压。不得与有毒有害、有异味的物品混装。

### 8.2 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。生咸鸭蛋4℃条件下可保存3个月，20℃条件下可保存20天。熟咸鸭蛋20℃条件下可保存6个月。

## 9 召回

按照国家市场监督管理总局（2020）第31号修改令《食品召回管理办法》执行。

---