

# DB4415

## 汕尾市地方标准

DB4415/T XX—2025

### 咸鸭蛋加工技术规程

Technical specification for processing salted duck egg

(报批稿)

2025-XX-XX 发布

2025-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 .....	1
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 .....	3

## 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:汕尾市农业科学院、海丰县顺帆农牧发展有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心、陆河县畜牧养殖及防疫服务中心。

本文件主要起草人:刘诚刚、吴寒光、彭肖阳、伍咏清、杨庆炉、金金。

# 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。  
本文件适用于汕尾地区以鸭蛋为主要原料，经过腌制、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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 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

## 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，鸭蛋重量宜为60 g/枚~80 g/枚。

### 3.2 生咸鸭蛋 Raw salted duck egg

指鸭蛋经过腌制后未煮熟的产品。

### 3.3 熟咸鸭蛋 Cooked salted duck egg

指鸭蛋经过腌制后煮熟的产品。

### 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

来源于经过挑选、外观无破损的鲜鸭蛋。

## 4.2 辅料

### 4.2.1 加工用水

应符合GB 5749的要求。

### 4.2.2 食盐

应符合GB 2721的要求。

### 4.2.3 红壤土

应取自汕尾本地、黏性适中、无杂质的红褐色土壤。

### 4.2.4 包装材料

应符合GB 4806.13的要求。

## 5 生产条件要求

应符合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：

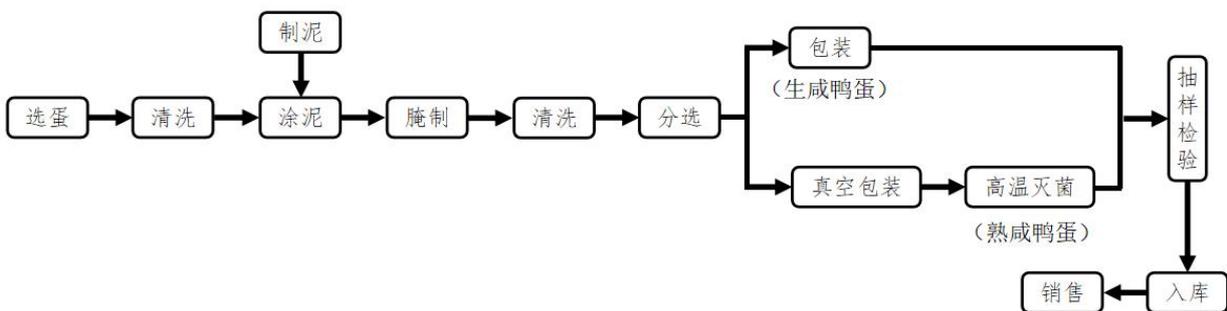


图1 工艺流程

### 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面残留污物和鸭粪，直到蛋壳表面无肉眼可见污物或鸭粪。清洗用水应符合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。红壤土：盐：水质量比为12：7：3。

### 6.3 腌制

将涂泥后的鸭蛋逐层放入密封袋中，每天测定存储温度，保证合适的腌制温度，存储温度以20℃～25℃为宜。腌制期，从第15 d开始，每2 d取样观察一次，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

将蛋壳表面破损或有明显异色的咸鸭蛋剔除掉。

## 6.6 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应符合 GB 4806.13 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 ℃灭菌20 min。

## 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。

#### 7.1.1 理化指标

NaCl (g/100 g) 检测，按照GB 5009.44的标准执行。

#### 7.1.2 微生物限量

应符合GB 4789.2和GB 4789.4的要求。

#### 7.1.3 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

### 7.2 判定规则

检验项目全部符合标准的规定，判定产品批次合格。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。