

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10651—2012

咸 鸭 蛋 黄

Salted duck's yolk

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准主要起草单位：湖北神丹健康食品有限公司、湖南衡东县衡金优质农产品有限公司、福建阳光蛋业股份有限公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、东莞市华美食品有限公司、深圳市百味佳食品有限公司、慈溪市祥龙食品厂、国家农业标准化监测与研究中心(黑龙江)、中国商业联合会商业标准中心。

本标准主要起草人：余劫、刘华桥、龙金平、汪维佳、张延杰、袁旭培、王计昌、孟兴峰、彭丽萍、刘振宇、张曦。

咸 鸭 蛋 黄

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋黄术语和定义、原辅料和食品添加剂、技术要求、生产加工过程的质量管理、检验方法、检验规则、标签与标志、包装、运输、储存与销售和召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12457 食品中氯化钠的测定

GB/T 25009 蛋制品生产管理规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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 第 75 号令

《食品召回管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令[2007] 第 98 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

咸鸭蛋黄 salted duck's yolk

以清洁的鲜鸭蛋为原料,水、食用盐等为辅料,经腌制、清洁、破壳、分离蛋清和脱水(或不脱水)、冷冻(或不冷冻)、包装而成的蛋制品。

3.2

透心度 rate of salted yolk

蛋黄被盐分腌透的厚度占蛋黄半径(短轴)的百分比。

4 分类

4.1 脱水型咸鸭蛋黄

与蛋清分离后经干燥处理的咸鸭蛋黄。

4.2 冷冻型咸鸭蛋黄

与蛋清分离后经冻结处理的咸鸭蛋黄。

5 原料、辅料和食品添加剂

5.1 鲜鸭蛋

应符合 GB 2748 的要求。

5.2 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.3 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.4 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.5 食品添加剂

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有咸鸭蛋黄固有的自然红或黄色
形 态	圆润油滑,完整,表面无裂纹、无发黑、无霉点,组织致密细腻
滋 气 味	具有咸鸭蛋黄固有的滋味和气味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	脱水型	冷冻型
水分/(g/100 g)	15~22	20~30
氯化物/(g/100 g)(以氯化钠计) ≤		4.0
脂肪/(g/100 g) ≥		40
蛋白质/(g/100 g) ≥		20
透心度 80%以上/% ≥		80

6.3 卫生指标

咸鸭蛋黄内挥发性盐基氮、铅、锌、无机砷、总汞、农药残留量、兽药残留量、微生物指标应符合 GB 2749 的规定。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.5 食品添加剂

使用范围和使用数量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的质量管理

应符合 GB/T 25009 的规定。

8 检验方法

8.1 感官检验

打开样品平摊于洁净白色瓷盘中,在自然光下,用感官鉴定色泽、形态、滋味和杂质,应符合表 1 的规定。

8.2 理化检验

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 氯化物

按 GB 12457 规定的方法测定。

8.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.47 规定的方法测定。

8.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.2.5 透心度

参照附录 A 规定的方法测定。

8.3 净含量负偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

9.2 抽样方法

9.2.1 出厂检验抽样：在同一批次的成品中随机抽取 10 个最小销售包装。

9.2.2 型式检验抽样：在同一批次的成品中随机抽取 20 个最小销售包装。

9.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、透心度、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时，每半年应进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 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；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括“6”和“10.1”的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定和复检

9.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

9.5.1.2 出厂检验项目中不超过 2 项(含 2 项，微生物指标除外)不符合本标准规定，可以加倍抽样复检，复检后如仍有 1 项不合格，则判为不合格品。超过 2 项不符合本标准规定，不应复检，判定该批产品为不合格品。

9.5.1.3 微生物指标中有 1 项不符合本标准规定，不应复检，判定该批产品为不合格品。

9.5.2 型式检验判定和复检

9.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

9.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(含 3 项，微生物指标除外)不符合本标准规定，可以加倍抽样复检。复检后有 1 项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格品。超过 3 项不符合本标准规定，不应复检，判定该批产品为不合格品。

9.5.2.3 微生物指标中有 1 项不符合本标准规定，不应复检，判定该批产品为不合格品。

10 标签与标志、包装、运输、储存与销售

10.1 标签标志

预包装产品应符合 GB 7718 的相关规定。运输包装的标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的相关规定。

10.2 包装

包装材料应符合国家食品卫生相关要求的规定,产品应进行预包装。

10.3 运输

运输工具应符合卫生要求,不得与有毒、有害、有异味和有腐蚀性的货物混装、混运。运输中应防挤压、防晒、防雨、防潮。冷冻型咸鸭蛋黄产品应在 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下冷藏运输。

10.4 储存

产品应储存在阴凉、卫生、干燥,通风良好的场所,有防鼠防虫设施,不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的货物混储。产品应放在垫板上,离墙面距离大于 10 cm。对于冷冻型咸鸭蛋黄产品,应储存在 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷藏柜(库)中。

10.5 销售

10.5.1 脱水型产品应在阴凉、干燥、通风的环境销售。

10.5.2 冷冻型产品应在 $\leq -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的冷藏柜中销售。

11 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

附录 A
(资料性附录)
咸鸭蛋黄透心度的测定

A.1 设备

- A.1.1 直尺:分度值 1 mm;
- A.1.2 烤箱:(100 °C~200 °C)±2 °C。

A.2 样品处理

- A.2.1 随机抽取 10 枚咸鸭蛋黄样品,置于烤箱中,在 150 °C 下,经 15 min~20 min 将样品烤熟,冷却后备用。
- A.2.2 用光面刀沿短轴方向的中线将咸鸭蛋黄一分为二切开,若整个切面光滑平整,呈咸鸭蛋黄自然的红或黄色,则此样品视为全透心蛋黄;若看到切面有一小块呈淡黄色,则此部分为未透心部分。
- A.2.3 用直尺沿短轴方向测量出蛋黄的半径及透心部分的厚度,同时标识编号。

A.3 计算

透心度按式(A.1)进行计算。

$$x = \frac{b}{r} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

- x ——透心度;
- b ——透心厚度,单位为毫米(mm);
- r ——半径(短轴),单位为毫米(mm)。