

中华人民共和国农业行业标准

NY 5143—2002

无公害食品 皮蛋

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：农业部食品质量监督检验测试中心（武汉）、农业部肉及肉制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：胡定金、李书谦、卢普滨、罗林广、余绍金、袁友明、程运斌、蒙缔亚。

无公害食品 皮蛋

1 范围

本标准规定了无公害食品皮蛋的适用范围、定义、技术要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸭蛋或其他禽蛋为原料,经由纯碱和生石灰或烧碱及食盐、茶叶等辅料配成的料液或料泥加工而成的无公害皮蛋。

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构成为本标准的条款。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/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 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
- 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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

松花 piny flower

在皮蛋的蛋白凝胶体中或蛋白与蛋黄之间形成的类似松枝状的白色晶体簇。

3.2

溏心 watery center

蛋黄中心尚未凝固的软粘部分。中心未凝固部分的直径在 10 mm~20 mm 的为一般溏心,直径大于 20 mm 的为大溏心,直径小于 10 mm 的为小溏心。

3.3

硬心 hard center

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

蛋黄已接近完全凝固,中心部分较硬之状态。

3.4

破损蛋 **broken egg**

蛋壳有不同程度破损的蛋。

3.4.1

裂纹蛋 **flaw egg**

蛋壳有明显或不明显的裂纹。

3.4.2

硌窝蛋 **sunken egg**

蛋壳局部破损向里凹陷,但内容物尚未暴露。

3.5

次蛋 **inferior egg**

蛋内在质量较差的蛋。

3.5.1

糟头蛋 **sticky end egg**

部分蛋白凝胶体变软粘手或粘壳。

3.5.2

烂头蛋 **rotted end egg**

部分蛋白凝胶体再次变成液体,并可流出。

3.5.3

褪色蛋 **fade egg**

在贮存期间蛋全部或部分从深颜色褪至浅颜色或黄色。

3.5.4

异味蛋 **peculiar smell egg**

产生了不正常气味的蛋。

3.6

劣蛋 **bad egg**

蛋内质量低劣不能食用的蛋。

3.6.1

臭蛋 **addled egg**

发臭变质不能食用的蛋。

3.6.2

水响蛋 **watery sound egg**

蛋白呈液体状,蛋黄凝固层较薄,手摇时有水响声。

3.6.3

灰白蛋 **grey egg**

蛋白呈灰白色,有异味。

3.6.4

羊水蛋 **amniotic fluid egg**

蛋黄凝固层与溏心之间出现一层墨绿色液体并有异味的蛋。

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的蛋。

3.8

涂料蛋 doped egg

在成品蛋外涂以各种化学保质剂的蛋。

3.9

光身蛋 bare egg

不包涂任何物质而直接出售的成品蛋。

3.10

包膜蛋 egg wrapped with film

用塑料薄膜(厚度 0.015 mm~0.025 mm)包裹保鲜的成品蛋。

3.11

真空包装蛋 vacuum-packed egg

用塑料袋真空包装的成品蛋。

4 技术要求

4.1 原料要求

用于加工皮蛋的原料蛋蛋壳应清洁完整、新鲜,鲜蛋和其他原料还应符合无公害食品的有关技术要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目		指 标
外观		包泥蛋的泥层和稻壳应薄厚均匀,微湿润,允许有少数露壳或干枯现象 涂料蛋及光身蛋都不应有霉变,蛋壳要清洁完整,敲摇时无水响声。包膜蛋和真空包装蛋的包膜应完好,无破损,无泄漏现象
蛋内品质	形态	蛋体完整,有光泽,有弹性,不粘壳或允许部分蛋体不够完整、粘壳,一般有松花或花纹,呈溏心,可有大溏心、小溏心、硬心
	颜色	蛋白呈半透明的青褐色、棕色或不透明的深褐色,透明的黄色 蛋黄呈墨绿色或绿色
	气味与滋味	具有皮蛋应有的气味和滋味,无异味,可略带辛辣味
破次率/(%)		≤7
劣蛋率/(%)		≤1

4.3 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
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤2.0(传统工艺生产)
	≤0.5(其他工艺生产)
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤10

表 2(续)

项 目	指 标
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	≤30
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.05
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.03
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0
六六六(BHC)/(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕(DDT)/(mg/kg)	≤0.1
土霉素(oxytetracycline)/(mg/kg)	≤0.2
金霉素(chlortetracycline)/(mg/kg)	不得检出

4.4 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)	≤30
致病菌(系指沙门氏菌)	不得检出

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观检验

将按抽样方法抽取的样品蛋依次摆开,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光泽,然后用刀或线将蛋剖开,进行形态、颜色、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 砷

按 GB/T 5009.11 规定方法测定。

5.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定方法测定。

5.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定方法测定。

5.2.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定方法测定。

5.2.5 镉

按 GB/T 5009.15 规定方法测定。

5.2.6 汞

按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

5.2.7 六六六、滴滴涕残留量

按 GB/T 5009.19 规定方法测定。

5.2.8 土霉素、金霉素残留量

按 GB/T 14931.1 规定方法测定。

5.2.9 铬

按 GB/T 14962 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 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法检验。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4 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。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 生产工艺和原材料有较大变化时;
- 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,同一包装日期的皮蛋为一个检验批次。

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,如样品量过大,可随机抽样 20 枚再进行剖检。

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

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 感官指标

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 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 理化指标

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

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 复验

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,以复验结果为最终结果。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

皮蛋的销售和运输包装应按 GB 7718 的要求标明产品名称、数量、产地、包装日期、生产单位、执行标准代号及保质期。

7.2 包装

皮蛋包装材料应符合相应的国家卫生标准要求。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生,无异味,在运输过程中应轻拿轻放,防止颠簸,严禁和易污染的物质一同运输。严防受潮、雨淋、曝晒。

7.4 贮存

应在通风条件良好的场所贮存,不应同有毒、有害、有异味的物品混存,在包装完好的情况下可保质 3 个月。



中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 皮蛋

NY 5143—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 14 千字
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷
印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14626 定价 10.00 元
网址 www.bzcbbs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY 5143-2002