



中华人民共和国国家标准

GB/T 9694—2014
代替 GB/T 9694—1988

皮 蛋

Preserved egg

2014-12-05 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 9694—1988《皮蛋》。

本标准与 GB/T 9694—1988《皮蛋》相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 对原标准中术语和定义做了修改和补充;
- 理化指标只保留了对 pH 的要求,并由 $\text{pH} \geq 9.5$ 改为 $\text{pH} \geq 9.0$;
- 改写“铅、铜、砷、锌”指标为“污染物指标总砷、铅、总汞和镉应符合 GB 2762 的规定”,并删去铜和锌的指标要求;
- 改写“微生物”指标列表的写法,采用“符合 GB 2749 的规定”的写法;
- 删除原标准中“水分”和“总碱度”的指标要求;
- 删除原标准中“重量级别”条款;
- 简化了抽样方法;
- 对“判定规则”和“储存”条款进行了补充完善;
- 增加了“召回”章节的要求。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、湖北神丹健康食品有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、江苏雨润食品产业集团有限公司、浙江省双马禽蛋有限公司、慈溪市祥龙食品厂、江西洪门实业集团有限公司、香河正大有限公司、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人:刘华桥、戴淑香、阮丹丹、周辉、余勍、杨峰、徐宝才、马建芳、张新玲、胡新颖、刘竞、孟兴峰、宁鑫、柴学文、周红霞、王波、张晨。

本标准历次版本的发布情况为:

- GB/T 9694—1988。

皮 蛋

1 范围

本标准规定了皮蛋的术语和定义、要求、检验方法、检验规则以及标签与标志、包装、运输、储存和召回等的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的加工、物流、销售和检验。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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第 98 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

皮蛋 preserved egg

松花蛋

以鲜蛋为原料,经用氢氧化钠(烧碱)、食盐、茶叶(添加或不添加)、水等辅料和食品添加剂(含食品加工助剂硫酸铜等)配成的料液或料泥腌制、包装等工艺制成的产品。

3.2

松花 song hua

在皮蛋的蛋白凝胶体中,或与蛋黄之间形成的类似松枝状的白色晶体簇。

3.3

包泥蛋 egg wrapped with mud

在成品皮蛋外包一层料泥、泥灰或再裹一层稻壳的蛋。

3.4

涂膜蛋 filmed egg

在成品蛋外涂以石蜡等各种食品保鲜涂膜剂的蛋。

3.5

裂纹蛋 **flaw egg**

蛋壳局部有明显或不明显的裂纹,蛋内容物尚未暴露。

3.6

真空包装蛋 **vacuum-packed egg**

抽真空包装的成品蛋。

3.7

光头蛋 **bare egg**

不包涂任何物质的成品蛋。

3.8

破损率 **broken and inferior rate**

有裂纹蛋的数量占总样品蛋数量的百分比。

4 原料和辅料

4.1 原料

原料蛋应新鲜,蛋壳完好无破损,符合 GB 2748 规定的要求。

4.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.3 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准规定的要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	等级		
	优级	一级	二级
外观	包泥蛋的泥层和稻壳薄厚均匀,微湿润。涂膜蛋的涂膜均匀。真空包装蛋封口严密,不漏气。涂膜蛋、真空包装蛋及光头蛋无霉变,蛋壳应清洁完整	包泥蛋的泥层和稻壳薄厚均匀,微湿润。涂膜蛋的涂膜均匀。真空包装蛋封口严密,不漏气。涂膜蛋、真空包装蛋及光头蛋无霉变,蛋壳应清洁完整	包泥蛋的泥层和稻壳要求基本均匀,允许有少数露壳或干枯现象。涂膜蛋、真空包装蛋及光头蛋无霉变,蛋壳应清洁完整

表 1 (续)

项目		等级		
		优级	一级	二级
蛋内品质	形态	蛋体完整,有光泽,有明显振颤感,松花明显,不粘壳或不粘手	蛋体完整,有光泽,略有振颤,有松花,不粘壳或不粘手	部分蛋体允许不够完整,允许有轻度粘壳和干缩现象
	颜色	蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色,蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层	蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色或棕色,蛋黄呈墨绿色,色层允许不够明显	蛋白允许呈不透明的深褐色或透明的黄色,蛋黄允许呈绿色,色层可不明显
	气味与滋味	具有皮蛋应有的气味与滋味,无异味,不苦、不涩、不辣,回味绵长	具有皮蛋应有的气味与滋味,无异味	具有皮蛋的气味和滋味,无异味,可略带辛辣味
破损率/%	≤	3	4	5

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
pH (1:15 稀释)	≥9.0

5.3 污染物指标

应符合 GB 2762 规定的要求。

5.4 微生物指标

应符合 GB 2749 规定的要求。

5.5 食品添加剂

使用范围和使用量应符合 GB 2760 规定的要求。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观

将抽取的样品同级蛋依次摆开,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,对于涂膜蛋和真空包装蛋去除塑料包装膜、袋,擦干,观察记录蛋壳的清洁程度及破损情况。

6.1.2 形态、颜色、气味和滋味

将样品蛋逐个在手中检验弹性,优级蛋有明显振颤感,一、二级略有振颤。将经上述检验的蛋去壳后,放在干净的盘中,先观察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。

6.2 净含量负偏差

应按 JJF 1070 的规定执行。

6.3 污染物

应按照 GB 2762 规定的检测方法检验。

6.4 微生物

应按照 GB 2749 规定的检测方法检验。

6.5 pH

按 GB/T 5009.47 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料,同一品种、同一加工方法生产的产品为一批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 出厂检验抽样

在同一批次的成品中随机抽 10 个最小销售包装,或不少于 20 枚。

7.2.2 型式检验抽样

在同一批次成品中随机抽取 20 个最小销售包装,但不少于 40 枚。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,检验项目为标签、感官指标、破损率、菌落总数、大肠菌群。检验合格方可出厂。

7.3.2 型式检验

检验本标准第 5 章的全部项目。每年至少进行一次型式检验,有下列情形之一者,应进行型式检验:

- a) 生产工艺、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) 长期停产再恢复生产时;

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.4 判定规则

7.4.1 感官指标有一项不合格,加倍抽样复检,仍有一项不合格,判定该批产品不合格。

7.4.2 污染物指标检验有 1 项不合格,即判定该批产品不合格。

7.4.3 微生物指标检验有 1 项不合格,即判定该批产品不合格,不得复检。

8 标签与标志、包装、运输、储存

8.1 标签与标志

预包装产品销售包装的标签按 GB 7718 执行。运输包装的标志应符合 GB/T 191 规定的要求。

8.2 包装

包装材料应符合相关国家标准或行业标准规定的要求。

8.3 运输

运输工具应符合卫生要求,运输过程中应轻拿轻放,防止颠簸,不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中应防挤压、防晒、防雨、防潮、防冻。

8.4 储存

产品应储存在卫生、干燥,通风条件良好的场所,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。产品应放在垫板上,离墙面距离应大于或等于 15 cm。

9 召回

按照《食品召回管理规定》执行。
