

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/007—2016

食品安全地方标准
熟制鸡胚蛋（活珠子）

2016 - 12 - 23 发布

2017 - 06 - 01 实施

江苏省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

熟制鸡胚蛋（活珠子）

1 范围

本标准适用于熟制鸡胚蛋（活珠子）。

2 术语和定义

2.1 鸡胚蛋（活珠子）

非禽疫区、健康种鸡蛋孵化至12~13日龄的胚胎蛋，透照时可见胚胎及血管，可见胚胎律动。

2.2 熟制鸡胚蛋（活珠子）

以2.1定义的鸡胚蛋（活珠子）为原料，添加或不添加辅料、经熟制而成的产品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡胚蛋：符合 2.1 定义，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.1.2 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	预包装产品	非预包装产品	
外观	密封良好、包装袋应紧密吸附于蛋壳体外，蛋壳完整。	蛋壳完整。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、组织状态，品其滋味，闻其气味。
组织状态	去壳后有少量液体，色泽浅黄至黄褐色，略浑浊；组织形态完整，体表无毛或有少量细微绒毛，质地细嫩，入口绵软；蛋黄松软；蛋白质地硬。	去壳后有少量液体，色泽浅黄，清亮略浑浊；组织形态完整，体表无毛或有少量细微绒毛，质地细嫩，入口绵软；蛋黄松软；蛋白质地硬。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味，气味正常，无异味。		

3.3 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	检验方法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 10	GB 5009.228

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中蛋制品的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 非预包装产品微生物限量

非预包装产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 非预包装产品微生物限量

项 目	限 量	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	≤ 10 ²	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	0	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	0	GB 4789.5

3.5.2 预包装产品微生物限量

预包装产品微生物限量应符合GB 2749中再制蛋的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中其他蛋制品的规定。