



中华人民共和国国家标准

GB 19050—2003

原产地域产品 高邮咸鸭蛋

Product of designations of origin or geographical indication—
Gaoyou duck salted eggs

2003-03-28 发布

2003-09-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准全文强制性标准。

本标准是根据《原产地域产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定的。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家质量监督检验检疫总局提出。

本标准由原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：江苏省高邮鸭集团、高邮市秦邮蛋品有限公司、高邮市三湖蛋品有限公司、扬州市高邮质量技术监督局、高邮市农林局。

本标准主要起草人：戚军、尤兆荣、周家森、叶慧娟。

原产地域产品 高邮咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了高邮咸鸭蛋的原产地域保护范围、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于原产地域产品管理部门批准保护的高邮咸鸭蛋,也适用于高邮双黄咸鸭蛋、高邮咸鸭蛋软罐头。

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/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- 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 7718 食品标签通用标准
- GB/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定(GB/T 9695.7—1988,eqv ISO 1443:1973)
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量的测定(GB/T 9695.8—1998,eqv ISO 1841:1981)
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量的测定(GB/T 9695.15—1998,eqv ISO 1442:1973)
- GB/T 12399 食品中硒的测定
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准

3 原产地域保护范围

高邮咸鸭蛋的原产地域保护范围限于国家原产地域产品管理部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的。即以东经 119°27',北纬 32°48'为中心区域的高邮行政区域,见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

高邮鸭 Gaoyou duck

高邮鸭是在江苏省高邮地区特定的生态环境中选育而成的,具有典型的外貌特征和特有的生活习性及生产性能,属肉蛋兼用型品种。其蛋个头大、品质好,尤其善产双黄蛋。

4.2

高邮咸鸭蛋 Gaoyou salted duck eggs

在原产地域保护范围内,以高邮鸭特有的饲养方式饲养的高邮鸭所产的蛋经过挑选后为原料蛋,经高邮

传统工艺腌制加工而成的再制蛋。

4.3

高邮双黄咸鸭蛋 Gaoyou salted double-yolk duck eggs

一枚蛋中有两个蛋黄的高邮咸鸭蛋。

4.4

高邮咸鸭蛋软罐头 vacuum packing Gaoyou salted duck eggs

高邮咸鸭蛋经真空包装,加压蒸煮后熟制而成的软包装罐藏食品。

4.5

包料 solted mud wrapper

按高邮咸鸭蛋特定传统工艺配方配制而成的料、泥。

5 产品分类

5.1 按咸鸭蛋中蛋黄数可分为:高邮咸鸭蛋和高邮双黄咸鸭蛋。

5.2 按生熟可分为:高邮咸鸭蛋(生)和高邮咸鸭蛋软罐头(熟)。

6 要求

6.1 原辅材料

6.1.1 原料蛋

原料蛋应是原产地域保护范围内高邮鸭所产的经过挑选的蛋,并应符合 6.3 中的要求。

6.1.2 辅料

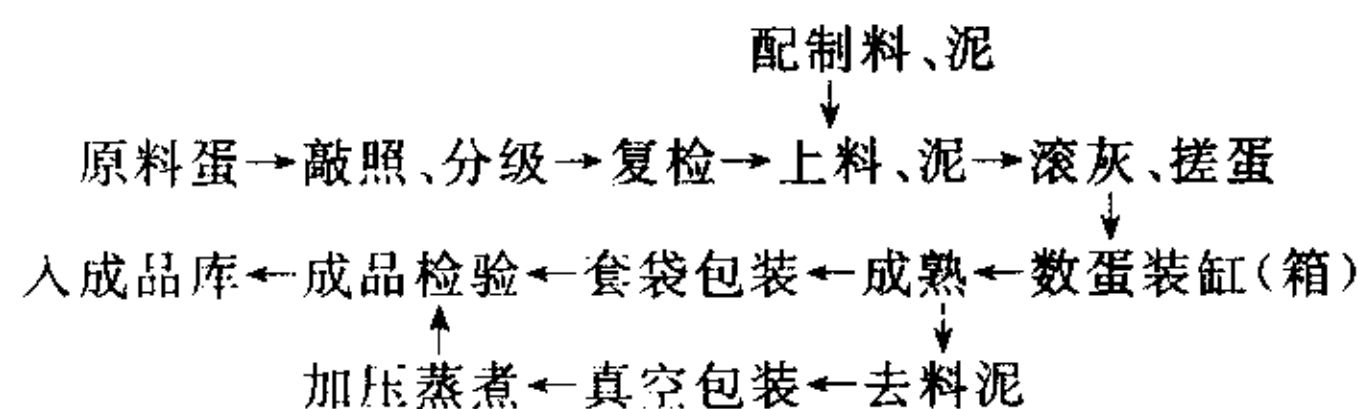
6.1.2.1 加工用的食盐应符合 GB 5461 的规定。

6.1.2.2 加工用的水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.2.3 黄粘土、草木灰应取自原产地地域,无污染、无杂质。

6.2 工艺

应符合高邮咸鸭蛋、高邮双黄咸鸭蛋、高邮咸鸭蛋软罐头传统工艺流程:



6.3 规格

规格应符合表 1 规定。

表 1 规格

级 别	单 位	高邮咸鸭蛋	高邮双黄咸鸭蛋
特 级	g/10 只	≥800	
一(超)级		≥750	1 150 以上
二(奎)级		≥700	1 150 以下
注：同等级的蛋中邻级蛋数量比例不得超过 10%。			

6.4 感官指标

感官指标应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求	
	高邮咸鸭蛋、高邮双黄咸鸭蛋	高邮咸鸭蛋软罐头
外观	包料应厚度均匀、完整、不露白,湿润适宜	塑料包装无破裂、漏气现象
组织结构	蛋白清薄透明,蛋黄凝重粘实	蛋白细,有弹性,蛋黄有油析出
蛋黄色素	应达到 Roches 蛋黄比色标 12 度以上	
滋味气味	具有独特的鲜味,无异味	咸味适口,无异味,具有特有风味,蛋白鲜、细、嫩,蛋黄红、沙油
注 1: 高邮咸鸭蛋煮熟后组织与软罐头一样。 注 2: 蛋黄色素 12 度的不超过 10%。		

6.5 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		
	高邮咸鸭蛋	高邮双黄咸鸭蛋	高邮咸鸭蛋软罐头
水分/(%)	60~68		
总脂肪/(%) \geq	12	14	13
食盐(以氯化钠计)/(%)	2.0~5.0		
锌/(mg/kg)	7.0~50		
硒/(mg/kg)	0.10~0.50		
砷/(mg/kg) \leq	0.5		
汞/(mg/kg) \leq	0.03		
挥发性盐基氮/(mg/100 g) \leq	1.0		

6.6 卫生指标

高邮咸鸭蛋软罐头微生物指标应符合 GB 13100 的规定。

7 试验方法

7.1 原辅材料

原料蛋:用敲碰及透光检验原料蛋的蛋壳和蛋内品质,再抽样检验规格,用 Roches 蛋黄比色标检验蛋黄色。

7.2 规格

将刮去包料并洗净拭干的样品,用感量百分之一的计量秤先称 10 只蛋的质量,再分别称取单只蛋质量。

7.3 感官指标

7.3.1 外观

用手感、目测法检验。

7.3.2 组织结构

将样品洗净打开,放置在白瓷盘中,用手感、目测法检验。

7.3.3 蛋黄色

将样品洗净打开,放置在白瓷盘中,用 Roches 蛋黄比色标比色。

7.3.4 滋味气味

将样品洗净打开,放置在白瓷盘中,鼻嗅、品尝。

7.4 理化指标

7.4.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定执行。

7.4.2 脂肪

按 GB/T 9695.7 规定执行。

7.4.3 食盐

按 GB/T 9695.8 规定执行。

7.4.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定执行。

7.4.5 硒

按 GB/T 12399 规定执行。

7.4.6 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

7.4.7 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

7.4.8 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.47 规定执行。

7.5 卫生指标

高邮咸鸭蛋软罐头微生物指标按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂必须经厂质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。以同一配料、同一天生产、同一等级的产品为一“批”。

8.1.2 出厂检验项目为规格、感官指标及卫生指标的检验。

8.2 型式检验

8.2.1 型式检验项目为本标准全部技术内容。

8.2.2 在正常生产条件下,每年不少于一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 停产半年以上又恢复生产时;
- b) 工艺发生改变时;
- c) 国家质检部门提出要求时。

8.3 抽样方法

抽样以批次为单位,按批次分别在货批的不同部位随机抽样,每 100 件内抽检样品 3 件;货件 100 件以上者,每增加 100 件,样品增加 1 件;不足 100 件的按 100 件计;每件样品抽取样品蛋 3%,每个批次被抽取的样品不得少于 30 只。剖检时,如样量过大,可按四分法缩分至 10 只再进行检验。

8.4 判定规则

8.4.1 对检验结果中规格要求不合格者,可重新扩大抽样。如仍不合格,则判定该批产品为不合格产品。

8.4.2 感官指标、理化指标、微生物指标有一项不合格则判该批产品为不合格。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

标签标注应符合 GB 7718 的规定。高邮咸鸭蛋原产地域产品在外包装可使用原产地域产品专用标志。

9.2 包装

9.2.1 高邮咸鸭蛋

每只用小薄膜袋套好,袋口应拧绞 360°以上。包装分为精装、简装两种。盒内有抗破损保护内衬。

9.2.2 高邮咸鸭蛋软罐头

每只用高温蒸煮袋真空包装,封口严密,不漏气,包装分为精装和简装两种。

9.3 运输

运输工具必须符合卫生要求,运输装卸过程中必须轻拿轻放,不碰撞、不挤压、不倒置,破、次蛋不超过 2%,同时做好防潮、防冻、防热措施。

9.4 贮存

9.4.1 成品

应贮存在通风、阴凉、干燥、清洁卫生的仓库内,不得同有害、有毒、有异味的物品堆放在一起。

9.4.2 保质期

9.4.2.1 高邮咸鸭蛋、高邮双黄咸鸭蛋

高邮咸鸭蛋、高邮双黄咸鸭蛋保质期见表 4。

表 4 高邮咸鸭蛋、高邮双黄咸鸭蛋保质期

贮存温度/℃	保质期/天
5~15	120
16~25	90
26~35	60

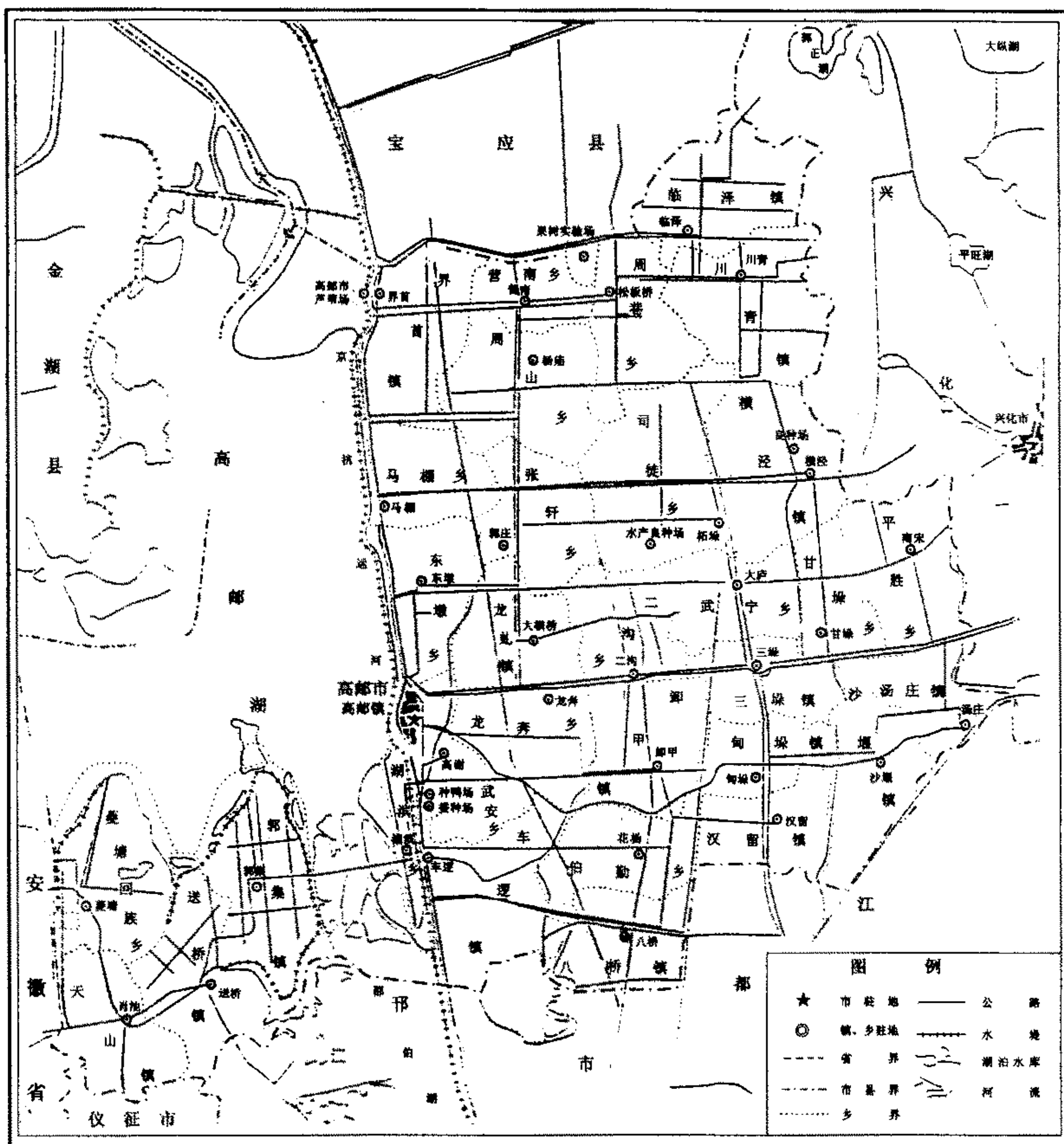
9.4.2.2 高邮咸鸭蛋软罐头

室温条件下保质期 180 天。

附录 A

(规范性附录)

高邮咸鸭蛋原产地域保护范围图



注：高邮咸鸭蛋原产地域保护范围(包括高邮市行政区域)。