ICS 67.120.20
CCS X 53

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX
代替SB/T 10651-2012

咸鸭蛋黄

Salted duck's yolk

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替SB/T 10651-2012《咸鸭蛋黄》，与SB/T 10651-2012相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了产品分类（见第4章，2012版的第4章）；

——更改了原料要求（见5.1，2012版的5.1）；

——更改了感官要求（见5.2，2012版的5.2）；

——更改了理化要求（见5.3，2012版的5.3）；

——删除了食品添加剂要求（2012版的5.5）；

——更改了检验方法（见第7章，2012版的第6章）；

——更改了检验规则（见第8章，2012版的第7章）；

——更改了标签、包装要求（见第9章，2012版的第9章）；

——更改了运输、贮存要求（见第10章，2012版的第10章）；

——删除了召回要求（2012版的第11章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：湖北神丹健康食品有限公司、岳阳市洞庭湖边食品有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、广州酒家集团利口福食品有限公司、浙江大姆山食品有限公司、慈溪市祥龙食品厂、浙江公正检验中心有限公司、广西北海左藏食品有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：俞嘉毅、刘华桥、申国平、余劼、肖海辉、马武强、孟兴峰、顾秀英、杨泽、魏立立、刘振宇、张帅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2012年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10651-2012；

——本次为第一次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

咸鸭蛋黄

1 范围

本文件规定了咸鸭蛋黄的原料、感官、理化、安全、净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容。

本文件适用于咸鸭蛋黄的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

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

以鲜鸭蛋为原料，水、食用盐等为辅料，经腌制等工艺加工而成的去除蛋壳和蛋清的蛋制品。

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。

注：80%以上为高透心度，60%～80%为中透心度，60%以下为低透心度。

4 分类

按加工工艺分为脱水型咸鸭蛋黄和非脱水型咸鸭蛋黄；按透心度分为高透心度咸鸭蛋黄和中、低透心度咸鸭蛋黄。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 鲜鸭蛋：应符合 GB 2749 规定的要求。
5.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 规定的要求。
5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 规定的要求。
5.1.4 其他原料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有咸鸭蛋黄固有的颜色
形态	圆润油滑，外形完整，无发黑、无霉点
滋味、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异物

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	脱水型		非脱水型	
	高透心度	中低透心度	高透心度	中低透心度
水分/（g/100g） ≤	22		24	
氯化物（以Cl 计）/% ≤	2.4			
脂肪/（g/100g） ≥	40			
蛋白质/（g/100g） ≥	20			
高透心度比例/% ≥	80	/	80	/

5.4 安全要求

应符合GB 2749的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881和GB 21710的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

打开样品平摊于洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、形态，检验有无异物，尝其滋味，闻其气味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

7.4 脂肪

按GB/T 5009.47或GB 5009.6规定的方法测定。

7.5 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.6 高透心度比例

按附录A规定的方法测定。

7.7 安全要求

按GB 2749中规定的方法测定。

7.8 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

工业和信息化部标准报批公示

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、氯化物。

8.4 型式检验

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

a) 新产品试验鉴定时；

b) 产品长期停产后（产品停产半年以上），恢复生产时；

c) 正式投产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 相关监管部门提出检验要求时。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2～5.5 的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目不超过 2 项（含 2 项，微生物指标除外）不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后如仍有 1 项不合格，则判为不合格品。超过 2 项不符合本文件规定，不应复验，判定该批为不合格产品。

8.5.1.3 微生物指标中有 1 项不符合本文件规定，不应复验，判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（含 3 项，微生物指标除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。复验后仍有 1 项不符合本文件的规定，判该批为不合格产品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。

8.5.2.3 微生物指标中有 1 项不符合本文件规定，不应复验，判定该批产品为不合格产品。

9 标签与标志、包装、运输、储存

9.1 标签标志

9.1.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定，同时，应按第 4 章标注产品类别。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的相关规定。

9.2 包装

包装材料应符合国家食品卫生相关要求的规定。

9.3 贮存和运输

9.3.1 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

9.3.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

9.3.3 冷冻产品的贮存和运输应符合 GB 31605 的规定。

附 录 A
（规范性）
高透心度比例的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 直尺：分度值1mm；

A.1.2 烤箱：（100℃～200℃）±2℃。

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℃下，经15min～20min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，呈咸鸭蛋黄固有的颜色，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

单个咸鸭蛋黄的透心度按式（A.1）计算。

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

式中：

T——透心度，以百分数（%）表示；

b——透心厚度，单位为毫米（mm）；

r——蛋黄的半径（短轴），单位为毫米（mm）。

每批咸鸭蛋黄中高透心度比例按式（A.2）计算。

$$X = \frac{n}{10} \times 100\% \quad \text{(A.2)}$$

式中：

X——高透心度比例，以百分数（%）表示；

n——高透心度咸鸭蛋黄（80%以上为高透心度）的数量，单位为个；

10——随机抽取样品的数量，单位为个。

工业和信息化部标准报批公示