



中华人民共和国国家标准

GB/T 19050—2008
代替 GB 19050—2003

地理标志产品 高邮咸鸭蛋

Product of geographical indication—Gaoyou salted duck eggs

2008-06-25 发布

2008-10-01 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

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的 2005 第 78 号令《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准代替 GB 19050—2003《原产地域产品 高邮咸鸭蛋》。

本标准与 GB 19050—2003 相比主要变化如下：

- 标准属性由强制性国家标准改为推荐性国家标准；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准名称及相关内容表述；
- 依据 GB 2749《蛋制品卫生标准》，调整了理化指标中个别项目的指标数值；
- 按地理标志产品专用标志管理办法的规定，增加了在其产品上使用防伪专用标志的要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

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

本标准主要起草人：陈令、乔龙山、高和权、王步明、尤兆荣、房崇琴、杨舒雅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19050—2003。

地理标志产品 高邮咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了高邮咸鸭蛋的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的高邮咸鸭蛋。

本标准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 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.93 食品中硒的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB 13100 肉类罐头卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

高邮鸭 Gaoyou duck

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

3.2

高邮咸鸭蛋 Gaoyou salted duck eggs

在地理标志产品保护范围内，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。

3.3

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。

3.4

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食品。

3.5

包料 salted mud wrapper

按高邮咸鸭蛋特定传统工艺配方配制而成的料、泥。

4 地理标志产品保护范围

高邮咸鸭蛋的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的 范围。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。

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

原料蛋是地理标志产品保护范围内高邮鸭所产的经过挑选的蛋。

6.1.2 辅料

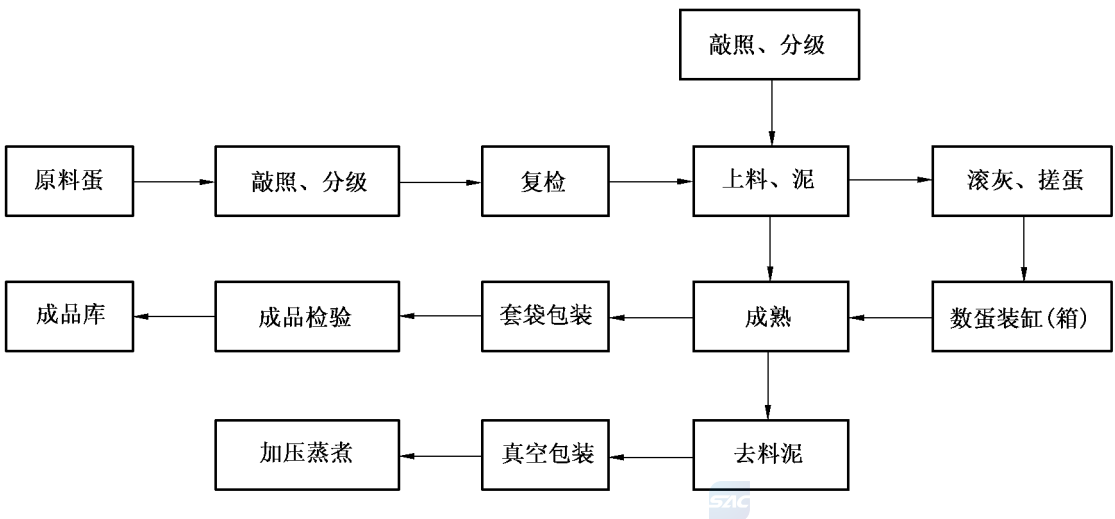
6.1.2.1 加工用食盐应符合 GB 5461 的规定。

6.1.2.2 加工用水应符合 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 的规定。

表 1 规格

等 级	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
二(奎)级		≥700	<1 150
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 的规定。

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 Roches 蛋用比色标 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真空包装产品的组织一样。		
注 2: 蛋黄色素低于 12 度的不超过 10%。		

6.5 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

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		
脂肪/% $\geq$	12	14	13
食盐(以氯化钠计)/%	2.0~5.0		
无机砷/(mg/kg) $\leq$	0.05		
锌(以 Zn 计)/(mg/kg) $\leq$	50		
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) $\leq$	0.05		
硒/(mg/kg) $\leq$	0.5		
挥发性盐基氮/(mg/100 g) $\leq$	10		—

6.6 微生物指标

高邮咸鸭蛋软罐头的微生物指标应符合 GB 13100 的要求。

7 试验方法

7.1 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

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

将洗净拭干的样品打开,放置在白瓷盘中,用手感、目测法检验。

7.3.3 蛋黄色素

取 10 只蛋洗净打开,放置在白瓷盘中,用 Roches 蛋黄比色标比色,蛋黄色素低于 12 度的不超过 10%。

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 5009.3 规定的方法执行。

7.4.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法执行。

7.4.3 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法执行。

7.4.4 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法执行。

7.4.5 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法执行。

7.4.6 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法执行。

7.4.7 硒

按 GB/T 5009.93 规定的方法执行。

7.4.8 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.47 规定的方法执行。

7.5 微生物指标

高邮咸鸭蛋软罐头微生物指标按 GB/T 4789.26 规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂应经厂质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目为规格、感官指标和微生物指标。

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) 工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家质检部门提出要求时。

8.3 组批

以同一配料、同一天生产、同一等级的产品为一“批”。

8.4 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蛋不得少于 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。

8.5 判定规则

8.5.1 对检验结果中感官指标、规格不合格者,可重新扩大抽样。如仍不合格,则判定该批产品为不合格品。

8.5.2 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、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

标签标注应符合 GB 7718 的规定。获准使用地理标志产品专用标志的生产者,应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志。

9.2 包装

9.2.1 高邮咸鸭蛋

每只鸭蛋用小薄膜袋套好,袋口应拧绞 360°以上;包装分为精装和简装两种,盒内应有抗破损保护内衬。

9.2.2 高邮咸鸭蛋软罐头

每只用复合蒸煮袋真空包装。封口严密,不漏气。包装分为精装和简装两种。

9.3 运输

运输工具应符合卫生要求,运输装卸过程中应轻拿轻放,不碰撞、不挤压、不倒置,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、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

高邮咸鸭蛋保质期见表 4。

表 4 高邮咸鸭蛋保质期

贮存温度/℃	保质期/d
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 d。

附 录 A
(规范性附录)

高邮咸鸭蛋地理标志保护范围图

高邮咸鸭蛋地理标志产品保护范围为江苏省高邮市现辖行政区域,见图 A.1。

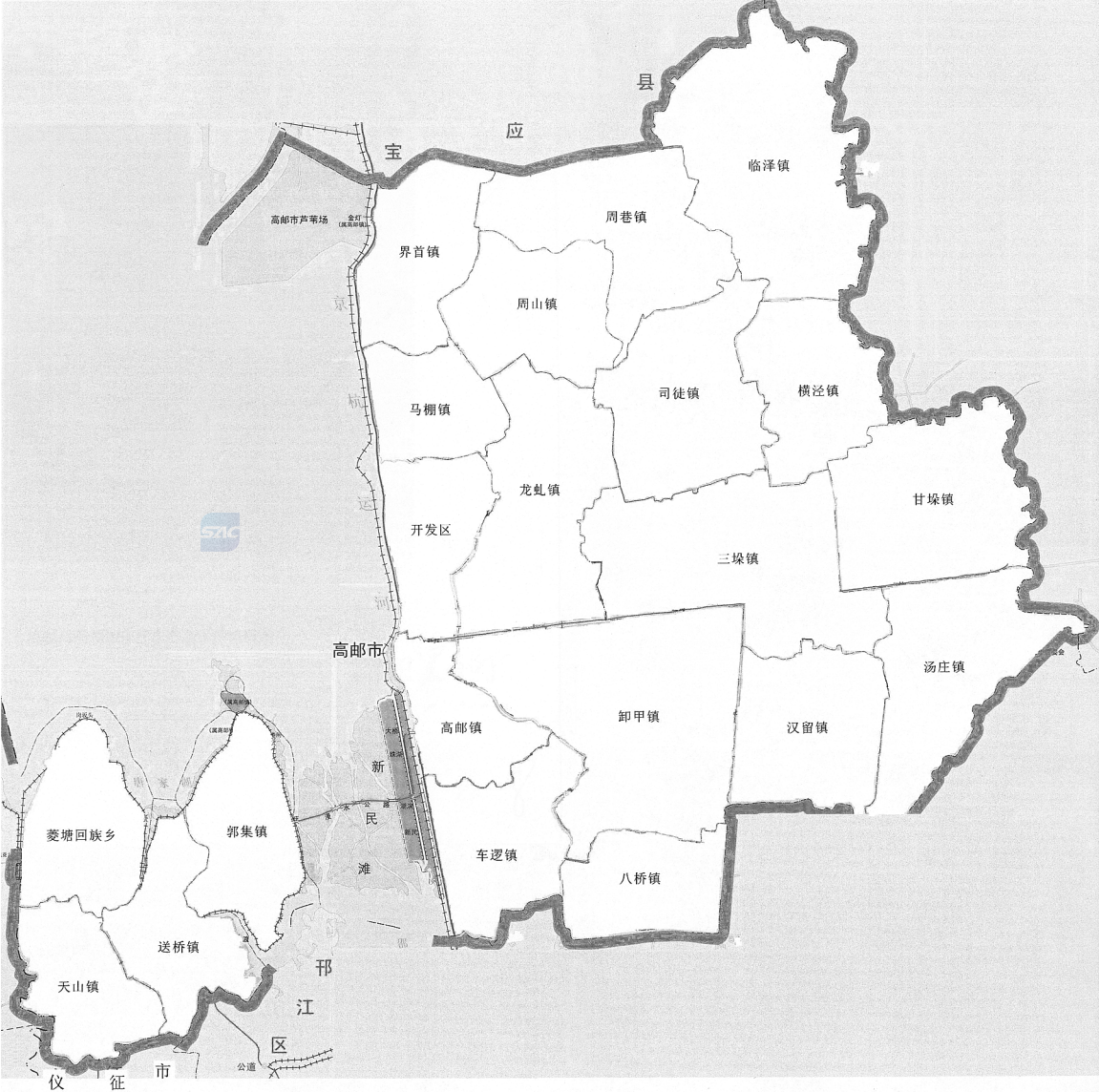


图 A.1 高邮咸鸭蛋地理标志产品保护范围图