

ICS 67.080.10

B 31

团体标准

T/YYYYXH 001—2020

地理标志产品 宜城松花皮蛋
Geographical indication product Yicheng songhua preserved egg

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

宜城市鸭业协会 发布

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》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖北楚大鸭业有限公司提出。

本文件由宜城市鸭业协会归口。

本文件起草单位：湖北楚大鸭业有限公司、宜城市鸭业协会、湖北文理学院。

本文件主要起草人：任玉保、刘传菊、李玉奇、任乐乐。

本文件为首次发布。

地理标志产品 宜城松花皮蛋

1 范围

本文件规定了地理标志产品宜城松花皮蛋的术语和定义、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。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的宜城松花皮蛋。

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，仅所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

GB/T 9694 皮蛋

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

《商品召回管理规定》国家质量监督检验检疫总局第98号令

3 术语和定义

GB/T 9464 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宜城松花皮蛋 Yicheng Songhua preserved egg

以宜城产的鲜蛋为原料，经用碱、食盐、红茶末、氧化铝水等辅料和食品添加剂配成的料液或料泥腌制、包装等工艺制成的产品。

4 地理标志产品保护范围

宜城松花皮蛋保护范围限于湖北省宜城市境内东经111°57'-112°45'，北纬31°26'-31°54'。辖区包括：郑集镇、孔弯镇、雷河镇、小河镇、刘猴镇、王集镇、板桥店镇、流水镇、宜城经济开发区，大雁工业园区、南营办事处、鄢城办事处。

5 自然地理环境与气候环境

宜城市位于湖北省西北部，汉江中游，东界随州、枣阳，南接钟祥、荆门，西邻南漳，北抵襄阳，东西宽76 km，南北长53 km，版图呈“蝴蝶状”，总面积2115平方公里。整个地势自西北微向东南倾斜，属鄂中丘陵区，其地形分为三种类型：东部和西南部为低山丘陵，海拔在150 m以上，面积431.1平方公里，占总面积的20.4%；中部和西北部为岗地，海拔在50-150 m之间，面积为1622.9平方公里，占总面积的76.8%；汉水两岸为冲击平原，海拔在50 m以下，面积为59平方公里，占总面积的2.8%。水系以汉水为骨干，构成“树枝状”。流域面积在5平方公里以上的河流103条，蛮河是汉江的最大支流，地貌组成大致为四山一水五分田。年无霜期240天左右，年降水量在850至1000毫升之间，年日照1800至2100小时，光热资源丰富，能够满足多种农作物的生长。年平均气温15至16℃，年平均相对湿度为76%，属亚热带季风气候区，境内气候温和，四季分明，雨量充沛，土壤理化性能良好，空气清新，无污染源，气候水温等自然条件优越，鸭群在自然散养的喂养模式下结合当地绿色生态环境，使得宣城鸭肉质鲜美、宣城鸭蛋中含有丰富的营养物质，为生产加工具有特定品质的“宣城松花皮蛋”奠定了基础。

6 技术要求

6.1 加工要求

6.1.1 精选鲜蛋

以管理规则第五条所规定的地域范围中所产的鲜鸭蛋为原料，逐个通过灯光照验和敲验，要求蛋白浓厚澄清，无斑点及斑块，蛋黄位于中心，无暗影。剔除流青蛋、搭壳蛋、散黄蛋、热伤蛋、霉点蛋等。

6.1.2 配料制泥

将红茶末、食盐、碱、氧化铝放入陶缸内，灌满热开水，使其泡开。随后分批放入石灰，边搅边加，直至均匀，凉后备用。

6.1.3 装缸浸制

把蛋横向装入缸中，上面盖压蛋网盖，再将冷凉料液徐徐灌入，直到蛋漫没，加盖封缸口，料液温度20-25℃为宜。浸制5-7天后，蛋白交稀呈水状，10天左右逐渐凝固，15天后温度可略低，一般经过25-30天即成松花皮蛋。

6.1.4 包泥成品

“宣城松花皮蛋”成熟后，蛋壳变薄变脆，为了防止破碎和变质，需涂泥包糠。在涂泥前先用冷水冲掉蛋上料液、晾干。然后将已用过的料液和黄土调成浆糊状，包在鸭蛋上，在谷壳中波动，用手稍搓成团。包泥后入缸密封，春天经40-50天，秋天50-60天，并逐个检查，剔出响蛋、破蛋、烂头蛋，再密封10-20天即成。

6.2 感官要求

蛋壳清洁，蛋体完整，肉体柔软弹性好，有光泽晶莹透亮，不粘壳。蛋白表面有隐约可见的朵朵松花。蛋白呈青褐色，蛋黄外围呈墨绿色，中心则呈现桔红色，切开断面色泽多样化，具有皮蛋的气味及滋味，无异味。

6.3 理化指标

除应符合表1的规定外，还含有磷脂、维生素A、维生素B1、维生素B2等营养物质，以及钙、钾、铁、磷等多种矿物质。

表1 理化指标

项 目	指 标
pH(1:15稀释)	9.6
细菌总数	< 10个/g
大肠菌群	< 30 个/g
砷	< 0.10 mg/kg
铅	< 0.10 mg/kg
汞	≤ 0.03 mg/kg
水分	67 g/100g
蛋白质	13.2 g/100g
脂肪	11.6 g/100g
碳水化合物	3.2 g/100g

6.4 污染物指标

应符合GB 2762规定的要求。

6.5 微生物指标

应符合GB 2749规定的要求。

6.6 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB 2760规定的要求。

6.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

7.1.1 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。

7.1.2 形态、颜色、气味和滋味

将样品蛋逐个在手中检验弹性。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。

7.2 净含量负偏差

应按JJF 1070的规定执行。

7.3 污染物

应按照GB 2762规定的检测方法检验。

7.4 微生物

应按照GB 2749规定的检测方法检测。

7.5 pH

按GB/T 5009.47规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样方法

8.2.1 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。

8.2.2 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。

8.3 检验分类

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 判定规则

- a) 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。
- b) 污染物指标检验有1项不合格，即判定该批产品不合格。
- c) 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。

9 标签与标志、包装、运输、储存

9.1 标签与标志

预包装产品销售包装的标签按GB 7718及地理标志产品专用标志使用规定执行。运输包装的标志应符合GB/T 191规定的要求。

9.2 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。

9.3 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。运输中应放挤压、防晒、防雨、防潮、防冻。

9.4 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。

10 召回

按照《商品召回管理规定》执行。

