



# 中华人民共和国国家标准

GB 9694—88

---

## 皮 蛋

Preserved eggs

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 皮 蛋

GB 9694—88

Preserved eggs

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了皮蛋的术语、技术要求、检验方法和验收规则。

本标准适用于以鲜鸭蛋或其他禽蛋为原料经由纯碱和生石灰或烧碱及食盐、茶、水等辅料配成的料液或料泥加工而成的皮蛋(松花蛋)。

### 2 引用标准

GB 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.14 食品中锌的测定方法

GB 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 5128 皮蛋卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

### 3 术语

3.1 松花:指在皮蛋的蛋白凝胶体中或蛋白与蛋黄之间形成的类似松枝状的白色晶体簇。

3.2 溏心:指蛋黄中心尚未凝固的粘软部分。中心未凝固部分的直径在10~20 mm的为一般溏心,直径大于20 mm的为大溏心,直径小于10 mm的为小溏心。

3.3 硬心:指蛋黄已接近完全凝固,中心部分软而不硬之状态。

3.4 死心:指蛋黄完全凝固,中心部分较硬。

3.5 破损蛋:指蛋壳有不同程度破损的蛋。

3.5.1 裂纹蛋:指蛋壳有明显或不明显的裂纹。

3.5.2 硌窝蛋:指蛋壳局部破损向里凹陷,但内容物尚未暴露。

3.6 次蛋:指蛋内质较差的蛋。

3.6.1 糟头蛋:指部分蛋白凝胶体变软粘手或粘壳。

3.6.2 烂头蛋:指部分蛋白凝胶体再次变成液体,并可流出。

3.6.3 褪色蛋:指在贮存期间蛋全部或部分从深颜色褪至浅颜色或黄色。

3.6.4 异味蛋:指产生了不正常气味的蛋。

3.7 劣蛋:指蛋内质低劣不能食用的蛋。

3.7.1 臭蛋:指发臭变质不能食用的蛋。

3.7.2 水响蛋:指蛋白呈液体状,蛋黄凝固层较薄,手摇时有水响声。

中华人民共和国商业部1988-01-06批准

1989-03-01实施