



417076S-2020



河南春朋食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2020

咸蛋

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

河南春朋食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南春朋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭春。

H N

Q B

咸蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水、黄土、草木灰、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、挑选、包装、高温杀菌、包装加工而成的咸蛋。

按照原料不同分为以下几种：咸鹅蛋、咸鸡蛋、咸鸭蛋、咸鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 黄土、草木灰应无杂质、无污染、无毒害。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味咸，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的产品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 检验；

2.4.2 其他包装的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

真空包装的产品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌; 其他包装的产品出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水、黄土、草木灰、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、挑选、包装、高温杀菌、包装加工而成的咸蛋。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南春朋食品有限公司

H N

Q B