



410199S-2021



河南省晨辉食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2021

禽蛋制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

河南省晨辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省晨辉食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、河南省晨辉食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、祖成珂、余利霞、荆瑞林、王伟祖、焦云建。

H N

Q B

禽蛋制品

1 范围

本标准规定了禽蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋中的一种为主要原料、经拣选、清洗，添加或不添加生活饮用水、石灰、稻糠、食用盐、红碎茶、白酒、硫酸锌（适用于松花蛋）中的一种或多种配制成的料液或泥料或灰糠料，经腌制、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、真空包装或包装、杀菌或不杀菌而成的即食或非即食禽蛋制品。

根据添加原料不同分为：咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹌鹑蛋、咸鹅蛋、松花鸭蛋、松花鸡蛋、松花鹌鹑蛋、松花鹅蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 红碎茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.6 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。

2.1.7 石灰应符合 T/GXTY 006 的规定。

2.1.8 稻糠应符合 T/AHFIA 009 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	具有本品应有的性状、蛋壳完整、无霉斑；真空包装蛋不得有漏气和涨袋现象	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品正常的滋味、气味，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
挥发性盐基氮 ^a , mg/100g	≤ 10	GB 5009.228

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅限于非即食咸蛋的检验。			

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋中的一种为主要原料、经拣选、清洗，添加或不添加生活饮用水、石灰、稻糠、食用盐、红碎茶、白酒、硫酸锌（适用于松花蛋）中的一种或多种配制成的料液或泥料或灰糠料，经腌制、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、真空包装或包装、杀菌或不杀菌而成的即食或非即食禽蛋制品。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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南省晨辉食品有限公司

Q B