



410564 S-2021



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

咸蛋黄

2021-03-18 发布

2021-03-18 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘强。

H N

Q B

咸蛋黄

1 范围

本标准规定了咸蛋黄的级别、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经选蛋、包料泥（红粘土、食用盐、水和成泥料）、腌制、清洗、破蛋取蛋黄、烘烤、真空包装、包装而成的咸蛋黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 红黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.2 级别

级别应符合表 1 的规定。

表 1 级别

级别	1 级	2 级	3 级	4 级
重量, g	>12.0	10.1-12.0	8.1-10.0	6.1-8.0

2.3 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄色或红色	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，咸香，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.4 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.5 微生物限量

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 4789.1 和 GB/T 4789.19 执行。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.8 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经选蛋、包料泥（红粘土、食用盐、水和成泥料）、腌制、清洗、破蛋取蛋黄、烘烤、真空包装、包装而成的咸蛋黄。

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，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。

河南豫金宏食品有限公司

H N

Q B