



411402S-2021



尉氏县珂香园蛋品厂企业标准

Q/WKD 0001S-2021

# 咸蛋及其制品

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

尉氏县珂香园蛋品厂 发布

## 前 言

本标准由尉氏县珂香园蛋品厂提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理局（安阳高新区食品药品监督管理局）和尉氏县珂香园蛋品厂共同起草

本标准主要起草人：李娜、冯少先。

H N

Q B

# 咸蛋及其制品

## 1 范围

本标准规定了咸蛋及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土或草木灰、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、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种)、陈皮(橘皮)中的几种为原料，配制成料液或料泥】、清洗、挑选、烤制或不烤制、剥壳取蛋黄或不剥壳、烘干、包装、高温杀菌、加工而成的即食咸蛋及其制品。

根据产品工艺及配料不同，产品分为：咸蛋、烤咸蛋、咸蛋黄。

## 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 黄土、红黏土或草木灰应无污染、无杂质、无异味。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 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、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 陈皮(橘皮)应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽       |   |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，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    |
|----------------------------------|-------|------------|
| 食用盐(以 Cl <sup>-</sup> 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 |
| 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，应符合商业无菌的要求，按GB4789.26规定的方法检验；

2.4.2 非真空包装的产品，其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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法           |
|--------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                                | n                     | c | m               | M               |                |
| 菌落总数，CFU/g                     | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群，CFU/g                     | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

## 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土或草木灰、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、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种)、陈皮(橘皮)中的几种为原料，配制成料液或料泥】、清洗、挑选、烤制或不烤制、剥壳取蛋黄或不剥壳、烘干、包装、高温杀菌、加工而成的即食咸蛋及其制品。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》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。

尉氏县珂香园蛋品厂

Q B