



411899S-2021



河南省娲都食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2021

烤蛋

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

河南省娲都食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省娲都食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵亚涛。

H N
Q B

烤蛋

1 范围

本标准规定了烤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋中的一种为原料，经挑选，加入料泥（生活饮用水、食用盐、黄土）腌制、清洗、烤制、包装、灭菌、入库而成的即食烤蛋。

按照原料配方不同分为：烤鸭蛋、烤鸡蛋、烤鹌鹑蛋、烤鹅蛋。

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 黄土应无污染、无杂质、无霉变。
- 2.1.4 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	蛋圆形	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，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 ≤	5.0	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

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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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、鲜鹅蛋中的一种为原料，经挑选，加入料泥（生活饮用水、食用盐、黄土）腌制、清洗、烤制、包装、灭菌、入库而成的即食烤蛋。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。

河南省娲都食品有限公司

H N
Q B