



413348S-2022



南阳市恒发桐蛋开发有限公司企业标准

Q/NHT 0002S-2022

再制蛋

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

南阳市恒发桐蛋开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市恒发桐蛋开发有限公司提出。

本标准由南阳市恒发桐蛋开发有限公司起草。

本标准主要起草人：韩伟、张学莲。

H N

Q B

再制蛋

1 范围

本标准规定了再制蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于分类中的咸蛋、烤蛋、松花蛋。

2 分类

根据生产工艺不同可分为：咸蛋、烤蛋、松花蛋

2.1 咸蛋

以鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经选蛋、裹泥腌制（以食用盐、黄粘土、生活饮用水、白酒配制成料泥）、清洗、真空包装、高温杀菌、冷却、装箱而成的咸蛋（熟）；或裹泥腌制后用聚乙烯吹塑薄膜包装而成的非即食咸蛋（生）。

2.2 烤蛋

以鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经选蛋、清洗、盐水（以生活饮用水、食用盐配制而成）腌制或裹泥（以食用盐、黄粘土、生活饮用水、白酒配制而成）腌制，再经清洗或不清洗、分选、水中加入或不加入红茶高温蒸烤、冷却、包装、装箱而成的熟制烤蛋；或以鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经选蛋、清洗、盐水（以生活饮用水、食用盐配制而成）腌制或裹泥（以食用盐、黄粘土、生活饮用水、白酒配制而成）腌制，再经清洗或不清洗、分选、水中加入或不加入红茶高温蒸烤、冷却、真空包装、高温杀菌、冷却、装箱而成的熟制烤蛋。

2.3 松花蛋

以鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中单一品种）为原料，以生活饮用水、食用盐为辅料，氢氧化钠、硫酸铜为加工助剂，添加或不添加红茶、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、辣椒中的一种或几种）配制成料液或以生活饮用水、食用盐为辅料，氢氧化钠、硫酸铜为加工助剂，添加或不添加红茶、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、辣椒中的一种或几种），用稻壳、草木灰、黄粘土配制成料泥，经料液腌制或裹泥腌制、成熟，带泥包装或清洗后包装加工而成的松花蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.6 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 3.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.8 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 3.1.9 黄粘土、稻壳、草木灰应无污染、无杂质。
- 3.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.2 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
色泽	具有本品应有的色泽	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、记录破损情况，嗅其气味，然后以温开水漱口，剥壳后品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
破损率/ (%) 【适用于松花蛋】	5	

3.3 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
	咸蛋	烤蛋	松花蛋	
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	8.0	8.0	4.0	GB 5009.44
pH(1:15 稀释) ≤	/	/	9.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18			GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.05			GB 5009.15
六六六 HCN / (mg/kg) ≤	0.1			GB/T 5009.162、 GB/T 5009.19
滴滴涕 DDT / (mg/kg) ≤	0.1			GB/T 5009.162、 GB/T 5009.19
挥发性盐基氮 / (mg/100g) 【仅适 ≤	10	/	/	GB 5009.228

用于咸蛋（生）】				
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 微生物限量

3.4.1 松花蛋、非真空包装的烤蛋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

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 咸蛋（熟）、真空包装的烤蛋微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 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；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。

4 检验

出厂检验项目为：

出厂检验项目为：咸蛋（生）：感官要求、净含量及允许短缺量；

咸蛋（熟）、真空包装的烤蛋：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；

非真空包装的烤蛋：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

松花蛋：感官要求、pH 值、破损率、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

本标准适用于分类中的咸蛋、烤蛋、松花蛋。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》制订本企业标准，参照 GB 2749 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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

南阳市恒发桐蛋开发有限公司

Q B