



410775-2022



商丘水城德福食品有限公司企业标准

Q/SSD 0003S-2022

咸蛋

2022-03-31 发布

2022-03-31 实施

商丘水城德福食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘水城德福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张远旺。

H N

Q B

咸蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、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、生活饮用水为原料，添加黄土或红黏土、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、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）、橘皮（陈皮）中的几种，配制成料液或料泥】、清洗、挑选、包装、高温杀菌、包装加工而成的咸蛋。

根据原辅料不同，将产品分为：咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹅蛋、咸鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原料要求

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土、红黏土应无污染。

2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 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、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 橘皮（陈皮）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	椭圆形	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，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	本品固有的色泽	
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，咸淡适中，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（以氯化钠计），g/100g	≤ 10	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。			

2.4 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/T 4789.19 执行。

2.5 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

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、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、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、生活饮用水为原料，添加黄土或红黏土、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、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）、橘皮（陈皮）中的几种，配制成料液或料泥】、清洗、挑选、包装、高温杀菌、包装加工而成的咸蛋。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，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘水城德福食品有限公司