



411545S-2022



内黄县盛康食品有限公司企业标准

Q/NSK 0001S-2022

熟制鹌鹑蛋、鸡蛋

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

内黄县盛康食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县盛康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王国平、史小飞、王雪斌。

H N

Q B

熟制鹌鹑蛋、鸡蛋

1 范围

本标准规定了熟制鹌鹑蛋、鸡蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鹌鹑蛋、鸡蛋为主要原料，经选蛋、煮制、去壳或碎壳，卤制[水，加入食用盐、白砂糖、黑糖、银耳、枸杞、花椒、辣椒、八角、桂皮、小茴香、生姜、孜然、芝麻、甘草、葱、蒜中的多种]或不卤制、装袋/罐、灭菌后包装加工而成的熟制鹌鹑蛋、鸡蛋。

根据原料不同可分为：熟制鹌鹑蛋、熟制鸡蛋、卤制鹌鹑蛋、卤制鸡蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 鹌鹑蛋、鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.6 桂皮应符合GB/T 30381的规定。

2.1.7 小茴香、花椒、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 辣椒应符合GB/T 15691的规定。

2.1.9 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

2.1.10 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.12 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.13 孜然应符合GB/T 22267的规定。

2.1.14 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.15 葱、蒜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋或胖听	从样品中取出1罐（袋），检验容器，

性 状	具有产品特有的性状	将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.05 GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18 GB 5009.12
食用盐 ^a （以NaCl计），g/100g	≤	5.0 GB 5009.44
六六六，mg/kg	≤	0.1 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1 GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用食用盐的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鹌鹑蛋、鸡蛋为主要原料，经选蛋、煮制、去壳或碎壳，卤制[水，加入食用盐、白砂糖、黑糖、银耳、枸杞、花椒、辣椒、八角、桂皮、小茴香、生姜、孜然、芝麻、甘草、葱、蒜中的多种]或不卤制、装袋/罐、灭菌后包装加工而成的熟制鹌鹑蛋、鸡蛋。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》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。

内黄县盛康食品有限公司

Q B