



412323S-2022



河南鑫宇康食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

# 咸蛋及其制品

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

河南鑫宇康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鑫宇康食品有限公司提出。

本标准由河南鑫宇康食品有限公司和商丘市食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：张盼盼、张天亮。

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、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土、红黏土、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)中的一种或几种，配制成料液或料泥】，然后经清洗或不清洗、水煮(加入茶叶)或不水煮、烤制或不烤制、包装、高温灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食咸蛋。

或以鲜鸭蛋、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，添加或不添加黄土、红黏土、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)中的一种或几种，配制成料液或料泥】，经清洗、去除蛋白、取出蛋黄，包装、加工而成的非即食咸蛋黄。

根据产品工艺及配料不同，产品分为：生咸蛋(非即食)、熟咸蛋(即食)、烤咸蛋(即食)、咸蛋黄(非即食)。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 黄土、红黏土、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。
- 2.1.9 茶叶应符合 NY/T 288 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	≤ 20	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

即食类产品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 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，添加或不添加黄土、红黏土、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)中的一种或几种，配制成料液或料泥】，然后经清洗或不清洗、水煮(加入茶叶)或不水煮、烤制或不烤制、包装、高温灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食咸蛋。

或以鲜鸭蛋、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，添加或不添加黄土、红黏土、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)中的一种或几种，配制成料液或料泥】，经清洗、去除蛋白、取出蛋黄，包装、加工而成的非即食咸蛋黄。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫宇康食品有限公司

QB