



412557S-2022



濮阳市友鸿食品有限公司企业标准

Q/PYS 0001S-2022

# 咸蛋

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

濮阳市友鸿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市友鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴建霞、王梦菡、郭姣艳、康鹏伟、谷森。

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、裹泥【以食用盐、生活饮用水、黄土、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、辣椒中的几种)，配制成料泥】，然后经带料泥腌制、包装加工而成的非即食咸蛋。

根据原料不同，可分为咸鸭蛋、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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土、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。

### 2.2 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	具有该产品应有的性状	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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、裹泥【以食用盐、生活饮用水、黄土、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、辣椒中的几种)，配制成料泥】，然后经带料泥腌制、包装加工而成的非即食咸蛋。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市友鸿食品有限公司

H N

Q B