



410026S-2023



河南豫小娄食品有限公司企业标准

Q/HYXL 0001S-2023

咸蛋

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

河南豫小娄食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫小娄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：娄大湾。

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，经选蛋、腌制[以食用盐、生活饮用水、茶叶（绿茶）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、小茴香）中的几种为原料，加黄土制泥腌制]、清洗、烘烤或蒸煮、冷却、真空包装、杀菌、包装加工而成的咸蛋。

按照原料和工艺的不同，可以分为咸烤鸭蛋、咸烤鸡蛋、咸烤鹅蛋、咸烤鹌鹑蛋、麻酱味咸鸭蛋、麻酱味咸鸡蛋、麻酱味咸鹅蛋、麻酱味咸鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、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 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 黄土应清洁无污染、无杂质。
- 2.1.4 香辛料（丁香、桂皮、草果、豆蔻、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 茶叶（绿茶）应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫 及其他危害食品安全的异物	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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（以氯化钠计），g/100g	≤	8.0	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
注：* 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的产品，微生物限量应符合商业无菌要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 按照非商业无菌工艺生产的产品，微生物限量应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量				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/T 4789.19 执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(适用于非商业无菌工艺生产的产品)、大肠菌群(适用于非商业无菌工艺生产的产品)、商业无菌（仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品）。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，经选蛋、腌制[以食用盐、生活饮用水、茶叶（绿茶）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、小茴香）中的几种为原料，加黄土制泥腌制]、清洗、烘烤或蒸煮、冷却、真空包装、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，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。

河南豫小娄食品有限公司