



410830 S-2023



河南圆旭食品有限公司企业标准

Q/HYX 0001S-2023

咸蛋

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南圆旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南圆旭食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛延利、赵志莉。

HN

QB

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。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经生活饮用水、黄土、红土、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶中的几种配成的料液或料泥腌制、洗蛋或不洗蛋、包装加工而成的非即食咸蛋。

根据原料的不同分为不同种类：咸鸡蛋、咸鸭蛋、咸鹅蛋、咸鹌鹑蛋、咸鸽子蛋、五香鸡蛋、五香鸭蛋、五香鹅蛋、五香鹌鹑蛋、五香鸽子蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄土、红土应清洁、无污染、无杂质，同时符合 GB 2762 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.7 香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.10 红茶应符合 NY/T 780 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	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）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	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	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：*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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经生活饮用水、黄土、红土、食用盐、氢氧化钠（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、香辛料（辣椒粉、花椒粉、小茴香粉、八角粉、桂皮粉、丁香粉、姜粉、蒜粉、麻椒粉中的一种或几种）、白酒、绿茶、红茶中的几种配成的料液或料泥腌制、洗蛋或不洗蛋、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，参照 GB 2749 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求制订本企业标准，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。

河南圆旭食品有限公司

H N
Q B