



411303S-2023



河南典禾食品有限公司企业标准

Q/HDH 0001S-2023

咸蛋

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南典禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南典禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋志远。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋为原料，经选蛋、清洗、食用盐腌制、清洗、挑选、内包装（熟咸蛋为真空内包装）、高温灭菌或不灭菌、外包装而制成的生或熟咸蛋。

根据工艺不同，产品分为生咸蛋和熟咸蛋。

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 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 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	从样品中取出适量，洗净切开，放入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察色泽、性状，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	具有产品应有的气味和滋味	
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 10	GB 5009.228
食用盐（以 NaCl 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：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

熟咸蛋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。

2.5 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

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

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；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、食用盐、商业无菌（仅适用于熟咸蛋）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋为原料，经选蛋、清洗、食用盐腌制、清洗、挑选、内包装（熟咸蛋为真空内包装）、高温灭菌或不灭菌、外包装而制成的生或熟咸蛋。

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》的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。

河南典禾食品有限公司

H N
Q B