



411701S-2023



信阳淮丹食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2023

# 咸蛋及其制品

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

信阳淮丹食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳淮丹食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱德成。

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要求、检验方法、检验规则、标志、标签等。

本标准适用于咸鸭蛋（生、熟）、咸蛋黄。

咸鸭蛋（生）：以新鲜鸭蛋为原料，添加食用盐，经灯检、分级、腌制、包装等工艺制成的非即食咸鸭蛋。

咸鸭蛋（熟）：以新鲜鸭蛋为原料，添加食用盐，经灯检、分级、腌制、熟制、包装等工艺制成的咸鸭蛋。

咸蛋黄：以腌制好的咸鸭蛋为原料，经去壳、取蛋黄、烘烤、真空包装等工艺制成的非即食咸蛋黄。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 新鲜鸭蛋、咸鸭蛋应符合 GB 2749 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	生咸鸭蛋：蛋黄呈固有的自然红色或黄色，蛋清为清澈液体 熟咸鸭蛋：蛋黄呈固有的自然红色或黄色，蛋清为白色固体 咸蛋黄：黄色至橘红色	
气、滋味	具有产品应有的气、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 10 (仅适用于生咸鸭蛋)	GB 5009.228
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0	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

即食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 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 和 GB 21710 的规定。

## 2.7 其它要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于咸鸭蛋（生、熟）、咸蛋黄。

咸鸭蛋（生）：以新鲜鸭蛋为原料，添加食用盐，经灯检、分级、腌制、包装等工艺制成的非即食咸鸭蛋。

咸鸭蛋（熟）：以新鲜鸭蛋为原料，添加食用盐，经灯检、分级、腌制、熟制、包装等工艺制成的咸鸭蛋。

咸蛋黄：以腌制好的咸鸭蛋为原料，经去壳、取蛋黄、烘烤、真空包装等工艺制成的非即食咸蛋黄。

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，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。

信阳淮丹食品有限公司