



411741S-2023



南阳碧水源食品有限公司企业标准

Q/NBS 0001S-2023

咸蛋

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

南阳碧水源食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳碧水源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张蒙、项楠。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NBS 0001S-2020，备案号：416362S-2020。

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、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以水为原料，加入食用盐、黄土、草木灰、绿茶、红茶、芝麻酱、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、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、藤椒、月桂叶中的几种）、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种为原料，配制成料泥或料液】，经清洗或带料泥、挑选、包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的咸蛋。

按照原料及生产工艺不同分为以下几种：咸鹅蛋（生、熟）、咸鸡蛋（生、熟）、咸鸭蛋（生、熟）、咸鹌鹑蛋（生、熟）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 黄土、草木灰应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5 绿茶、红茶应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	呈蛋圆形或椭圆形	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，然
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有本品固有的气味、味咸、有蛋香味，无异味	后以温开水漱口，按食用方法熟制后品其 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g（仅限生蛋）	≤ 10	GB 5009.228
*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

2.4.1 真空包装的熟制产品微生物限量应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 其他包装的熟制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 ^a 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 4789.1 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

真空包装的熟制产品出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌；其他包装的熟制产品出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；生咸蛋的出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以水为原料，加入食用盐、黄土、草木灰、绿茶、红茶、芝麻酱、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、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、藤椒、月桂叶中的几种）、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种为原料，配制成料泥或料液】，经清洗或带料泥、挑选、包装、高温杀菌或不杀菌、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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳碧水源食品有限公司

HN
QB