



412113S-2023



鲁山县三合食品有限公司企业标准

Q/LSH 0001S-2023

咸蛋

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

鲁山县三合食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县三合食品有限公司提出。

本标准起草单位：鲁山县三合食品有限公司。

本标准主要起草人：夏昆仑。

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。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜缠丝鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、清洗、食用盐腌制、高温烘烤或蒸煮、冷却或不冷却、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，可以分为咸鸭蛋、咸缠丝鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹅蛋、咸鹌鹑蛋、咸烤鸭蛋、咸烤缠丝鸭蛋、咸烤鸡蛋、咸烤鹅蛋、咸烤鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜缠丝鸭蛋、鲜鸡蛋、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 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
* 该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 按照商业无菌生产的产品，微生物限量应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 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	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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

出厂检验项目为: 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(适用于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、鲜缠丝鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、清洗、食用盐腌制、高温烘烤或蒸煮、冷却或不冷却、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。

鲁山县三合食品有限公司

H N
Q B