



412645S-2023



尉氏县庆丰园蛋品坊企业标准

Q/WQFY 0001S-2023

咸蛋及其制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

尉氏县庆丰园蛋品坊 发布

前 言

本标准由尉氏县庆丰园蛋品坊提出并起草

本标准主要起草人：孙秀英。

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、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄或不剥壳、烤制或不烤制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的咸蛋及其制品。

根据产品工艺不同，产品分类为咸蛋（即食）、烤咸蛋（即食）、咸蛋黄（非即食）。

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食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4黄土、红黏土、草木灰、茶叶应无污染、无杂质、无异味。

2.1.5白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的色泽	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

Q/WQFY 0001S-2023		
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

按照商业无菌工艺生产的即食类产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验；
按照非商业无菌工艺生产即食类的产品，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
^b 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/T 4789.19 执行。					
b 不适用于咸蛋黄（非即食）。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄或不剥壳、烤制或不烤制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的咸蛋及其制品。

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，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。

尉氏县庆丰园蛋品坊