



412910S-2024



开封香都食品有限公司企业标准

Q/KXS 0001S-2024

咸蛋及其制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

开封香都食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封香都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏振奖、苏江、刘金忠。

本标准自发布实施日起替代 Q/KXS 0001S-2024(备案号：411894S-2024)。

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，添加或不添加黄土或红黏土、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、甘草、月桂叶）、橘皮（陈皮）、茶叶中的一种或几种，配制成药泥或药液】、清洗或带药泥、挑选、剥壳取蛋黄或不剥壳、蒸烤【添加茶叶水（茶叶、水）、咖啡水（咖啡、水）、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、甘草、月桂叶）水中的一种或几种】或不蒸烤、包装、高温杀菌（熟制）或不杀菌（不熟制）、加工而成的即食或非即食咸蛋及其制品。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为：咸蛋（熟）、风味咸蛋（熟）、烤蛋（熟）、咸蛋黄（生）、咸蛋（生）。

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 黄土、红黏土、茶叶应无污染、无杂质、无异味。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.9 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.10 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
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，味咸，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 Cl ⁻ 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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 10 (仅适用于生咸蛋)	GB 5009.228

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

即食产品的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 样品的采样和处理按 GB/T 4789.19 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 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

农药残留限量应符合GB 2763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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。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，添加或不添加黄土或红黏土、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、甘草、月桂叶）、橘皮（陈皮）、茶叶中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗或带料泥、挑选、剥壳取蛋黄或不剥壳、蒸烤【添加茶叶水（茶叶、水）、咖啡水（咖啡、水）、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、甘草、月桂叶）水中的一种或几种】或不蒸烤、包装、高温杀菌（熟制）或不杀菌（不熟制）、加工而成的即食或非即食咸蛋及其制品。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。

开封香都食品有限公司

QB