



413096S-2024



商丘市恒姗食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2024

蛋制品

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

商丘市恒姗食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒姗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段向阳。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于咸蛋、咸蛋黄、烤蛋、风味蛋制品。

咸蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食咸蛋。

咸蛋黄是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、剥壳取蛋黄、包装加工而成的非即食咸蛋黄。

烤蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、烤制【添加或不添加茶叶水（茶叶、水）】、包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食烤蛋。

风味蛋制品是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、清洗、装袋、灌入料汁【以生活饮用水为原料，加入食用盐、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）、五香粉（香辛料调味品）、透骨香粉（固态复合调味料）、陈皮（橘皮）、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、食用香精、辣椒油树脂（食品用香料）中的一种或几种，配制成料汁】，再经封口包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食风味蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、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/T 5461 和 GB 2721 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、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8透骨香粉（固态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 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

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于咸蛋、咸蛋黄、烤蛋、风味蛋制品。

咸蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食咸蛋。

咸蛋黄是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、剥壳取蛋黄、包装加工而成的非即食咸蛋黄。

烤蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水为原料，加入食用盐、黄土、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、挑选、烤制【添加或不添加茶叶水（茶叶、水）】、包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食烤蛋。

风味蛋制品是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、清洗、装袋、灌入料汁【以生活饮用水为原料，加入食用盐、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）、五香粉（香辛料调味品）、透骨香粉（固态复合调味料）、陈皮（橘皮）、鸡精调味料、味精、酵母抽提物、食用香精、辣椒油树脂（食品用香料）中的一种或几种，配制成料汁】，再经封口包装、高温灭菌（熟制）、包装加工而成的即食风味蛋制品。

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。

商丘市恒姗食品有限公司