



410901S-2024



宁陵县鸿翊食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2024

蛋制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

宁陵县鸿翊食品有限公司 发布

前 言

本标准由宁陵县鸿翊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：申书辉。

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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、包装、灭菌、包装加工而成。

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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄、包装、灭菌、包装加工而成。

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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、烤制、包装、灭菌、包装加工而成。

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【由生活饮用水、食用盐，添加或不添加茶叶、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）、白芷、白果、陈皮（橘皮）、五指毛桃、鸡精、味精、酵母抽提物中的几种为原料，配制成料汁】、经封口包装、高温熟化灭菌、冷却、装箱加工而成的风味蛋制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 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。
- 2.1.8 白芷、白果、陈皮（橘皮）、五指毛桃应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	本品固有的色泽	
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，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（以氯化钠计），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
*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

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 中的平板计数法
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。					

2.5 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 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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、包装、灭菌、包装加工而成。

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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄、包装、灭菌、包装加工而成。

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、食用盐、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）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、烤制、包装、灭菌、包装加工而成。

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【由生活饮用水、食用盐，添加或不添加茶叶、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）、白芷、白果、陈皮（橘皮）、五指毛桃、鸡精、味精、酵母抽提物中的几种为原料，配制成料汁】、经封口包装、高温熟化灭菌、冷却、装箱加工而成的风味蛋制品。

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，作为组织生产，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。

宁陵县鸿翊食品有限公司