



411084S-2024



尉氏县盛宏蛋品厂企业标准

Q/WSD 0001S-2024

咸蛋

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

尉氏县盛宏蛋品厂 发布

前 言

本标准由尉氏县盛宏蛋品厂提出。

本标准由开封市食品药品质量安全中心、中国检验认证集团河南有限公司和尉氏县盛宏蛋品厂共同起草。

本标准起草人：孙琳娟、武延辉、郭艳杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/WSD 0001S-2019 (备案号：410609S-2019)。

H N

Q B

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、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、真空包装或不包装、高温杀菌（熟制）或不杀菌（不熟制）、冷却或不冷却，装箱或装筐加工而成的咸蛋。

根据产品生产工艺不同分为以下两类：生咸蛋、熟咸蛋。

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、红黏土应清洁、卫生、无污染、无杂质、无毒无害。

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	椭圆状	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	去壳后蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色， 蛋白白净	
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
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

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的即食产品，微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 按照非商业无菌工艺生产的即食产品，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	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

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。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、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、真空包装或不包装、高温杀菌（熟制）或不杀菌（不熟制）、冷却或不冷却，装箱或装筐加工而成的咸蛋。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》的要求制订本企业标准，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。

尉氏县盛宏蛋品厂

H N

Q B