



411813S-2024



新乡享柴食品有限公司企业标准

Q/XXCS 0002S-2024

水煮蛋

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

新乡享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡享柴食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王志芳。

H N
Q B

水煮蛋

1 范围

本标准规定了水煮蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鹌鹑蛋为原料，经分选、清洗、煮制、冷却、去壳、灌装（添加饮用水、添加或不添加食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、杀菌、包装等工序制成的水煮蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 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	具有产品正常的性状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全异物。	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 5.0	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：带*项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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鹌鹑蛋为原料，经分选、清洗、煮制、冷却、去壳、灌装（添加饮用水、添加或不添加食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、杀菌、包装等工序制成的水煮蛋。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。

HN

新乡享柴食品有限公司

QB