



412993S-2025



夏邑县逸香食品有限公司企业标准

Q/YX 0001S-2025

咸蛋

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

夏邑县逸香食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县逸香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段云龙。

本标准自发布实施日起替代 Q/YX 0001S-2025（备案号：410880S-2025）。

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。

本标准适用于以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中的一种）为原料，经清洗、灯检、分级、加入食用盐水（食用盐、水）腌制、烘干或不烘干、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的即食咸蛋。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 新鲜禽蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	蛋黄呈固有的自然红色或黄色，蛋清为白色固体或浅黄色	
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	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	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

微生物限量应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准是以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中的一种）为原料，经清洗、灯检、分级、加入食用盐水（食用盐、水）腌制、烘干或不烘干、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的即食咸蛋。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》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。

夏邑县逸香食品有限公司

H N

Q B