



413148S-2025

浙川县馨亿乐农业科技有限公司企业标准

Q/XXN 0001S-2025

咸蛋

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

浙川县馨亿乐农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县馨亿乐农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：浙川县馨亿乐农业科技有限公司。

本标准主要起草人：李炫毅。

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、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、加入食用盐、复配咸蛋加工助剂（碳酸钾、碳酸氢钾、氯化铵）腌制、真空包装或散装、高温灭菌等工艺加工而成的即食咸蛋。

根据用料不同，可分为：咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹅蛋、咸鹌鹑蛋。

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 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 复配咸蛋加工助剂应符合GB 26687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	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
六六六（以 HCH 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
*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

2.4.1 经商业无菌生产的产品，其微生物应符合商业无菌的规定，按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品，其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 4789.1和GB 4789.19执行。

2.5 净含量及允许短缺量

散装食品不适用于JJF 1070, 预包装食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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、菌落总数（仅限有此项目要求的产品）、大肠菌肠（仅限有此项目要求的产品）、商业无菌（仅限有此项目要求的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、加入食用盐、复配咸蛋加工助剂（碳酸钾、碳酸氢钾、氯化铵）腌制、真空包装或散装、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》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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浙川县馨亿乐农业科技有限公司