



413715S-2025

河南省晨辉食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2025

咸蛋和咸蛋制品

2025-12-25 发布

2025-12-25 实施

河南省晨辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省晨辉食品有限公司提出。

本标准由新乡县市场监督管理局、河南省晨辉食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：杨纪民、焦云建。

H N

QB

咸蛋和咸蛋制品

1 范围

本标准规定了咸蛋和咸蛋制品的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于咸蛋和咸蛋制品，根据生产工艺不同分为：咸蛋、咸蛋制品。

咸蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加芝麻酱、香辛料、白酒、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒中的一种或几种制成料液]、洗蛋、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的咸蛋（包含即食和非即食）。

咸蛋制品是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，辅以或不辅以芝麻酱、香辛料、白酒、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒中的一种或几种制成料液]、去壳、分离蛋白液和蛋黄，蛋白液调制【添加原味蛋白液、香辛料、食糖、复合调味料（调味汁、调味粉、调味酱中的一种）、芝麻酱中的一种或几种进行调制】、熟制成型、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的即食咸蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.13 原味蛋白液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.15 复合调味料应符合 GB 31644 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	椭圆形带壳或不带壳软固态	
色 泽	具有本品应具有的色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

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

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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 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 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 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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于即食型产品)、大肠菌群(仅适用于即食型产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于咸蛋和咸蛋制品，根据生产工艺不同分为：咸蛋、咸蛋制品。

咸蛋是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加芝麻酱、香辛料、白酒、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒中的一种或几种制成料液]、洗蛋、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的咸蛋（包含即食和非即食）。

咸蛋制品是以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料液腌制[以生活饮用水、食用盐为主要原料，辅以或不辅以芝麻酱、香辛料、白酒、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒中的一种或几种制成料液]、去壳、分离蛋白液和蛋黄，蛋白液调制【添加原味蛋白液、香辛料、食糖、复合调味料（调味汁、调味粉、调味酱中的一种）、芝麻酱中的一种或几种进行调制】、熟制成型、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的即食咸蛋制品。

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》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。

河南省晨辉食品有限公司

