



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
Q B

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	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。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
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	

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

QB