



413736S-2025



河南胖小梅农业科技有限公司企业标准

Q/HPNK 0001S-2025

蛋制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南胖小梅农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南胖小梅农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨占西。

H N
Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于生咸蛋、咸蛋黄、烤咸蛋、油咸蛋。

生咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加茶叶末、香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、筛选、包装加工而成的非即食蛋制品。

咸蛋黄是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、剥壳取蛋黄、包装加工而成的非即食蛋制品。

烤咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水、茶叶末，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、蒸烤、真空包装、杀菌、装箱而成的即食蛋制品。

油咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、真空包装、杀菌（熟化）、装箱而成的即食蛋制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 生黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.5 茶叶末应干净、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状	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，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	本品固有的色泽	
气味与滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 10（仅限于非即食生蛋制品）	GB 5009.228
*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

即食类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 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/T 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

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（不适用于以计量方式销售的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于生咸蛋、咸蛋黄、烤咸蛋、油咸蛋。

生咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加茶叶末、香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、筛选、包装加工而成的非即食蛋制品。

咸蛋黄是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、剥壳取蛋黄、包装加工而成的非即食蛋制品。

烤咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水、茶叶末，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、蒸烤、真空包装、杀菌、装箱而成的即食蛋制品。

油咸蛋是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经拣选、照蛋、分级、腌制（以食用盐、生活饮用水，添加或不添加香辛料配制成腌制料液，或以食用盐、生活饮用水、生粘土，添加或不添加香辛料配制成料泥，裹泥腌制）、清洗、真空包装、杀菌（熟化）、装箱而成的即食蛋制品。

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》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。

河南胖小梅农业科技有限公司