



410785S-2025



信阳申茗农产品有限公司企业标准

Q/XSN 0001S-2025

# 咸鸭蛋

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

信阳申茗农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳申茗农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢申娥。

H N

Q B

# 咸鸭蛋

## 1 范围

本标准规定了咸鸭蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经选蛋、配料[以水、食用盐，加入或不加入红土、茶叶、食用碱（碳酸钠）、氧化钙、白酒中的一种或几种]、包泥或不包泥、腌制、清洗、检蛋、真空包装、高温灭菌、包装而成的即食咸鸭蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 红土应无污染，无杂质。
- 2.1.5 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.6 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 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	
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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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. 19 执行。					

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

#### 2.6 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、菌落总数、大肠菌肠的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋为原料，经选蛋、配料[以水、食用盐，加入或不加入红土、茶叶、食用碱（碳酸钠）、氧化钙、白酒中的一种或几种]、包泥或不包泥、腌制、清洗、检蛋、真空包装、高温灭菌、包装而成的即食咸鸭蛋。

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。

H N

信阳申茗农产品有限公司

Q B