



410841S-2025



新乡市子午线食品有限公司企业标准

Q/XZS 0003S-2025

禽蛋制品

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

新乡市子午线食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市子午线食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市子午线食品有限公司。

本标准主要起草人：冯智慧、王伟。

H N

Q B

禽蛋制品

1 范围

本标准规定了禽蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋中的一种为主要原料、经检选、清洗，加入生活饮用水蒸煮、冷却、剥壳或不剥壳，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、葱、姜、蒜、八角、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、辣椒、辣椒籽、茶叶、味精、鸡精调味料、乙基麦芽酚中的一种或多种，卤煮、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的即食禽蛋制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同即食禽蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 小茴香、高良姜、砂仁、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.17 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 辣椒、辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合GB 1886.208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,置于洁净干燥的白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	≤ 4.0	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
*该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 ^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
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

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

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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋中的一种为主要原料、经检选、清洗，加入生活饮用水蒸煮、冷却、剥壳或不剥壳，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、葱、姜、蒜、八角、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、小茴香、高良姜、砂仁、草果、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、辣椒、辣椒籽、茶叶、味精、鸡精调味料、乙基麦芽酚中的一种或多种，卤煮、冷却、包装、杀菌或不杀菌、外包装加工而成的即食禽蛋制品。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 27249《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》相关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。

新乡市子午线食品有限公司