



411110S-2025



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0008S-2025

变蛋

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

河南享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南享柴食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局和河南享柴食品有限公司共同起草。

本标准起草人：封连碧、韦诗坤、张延克。

H N

Q B

变蛋

1 范围

本标准规定了变蛋的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料泥包裹【料泥是以生活饮用水、氧化钙（加工助剂）或氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）为主要原料，辅以或不辅以食用盐、泥土（黄土、红土、白土、沙土中的一种）、草木灰、氢氧化钠（加工助剂）、香辛料（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶粉中的一种或几种）、白酒、茶叶（绿茶或红茶或白茶）中的一种或几种，经调配混合加工而成】，再经木屑或稻糠包蛋、腌制、洗蛋或不洗蛋、晾干、包装等工艺加工而成的变蛋。

根据原料和辅料的不同分为不同种类。

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（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄土、红土、白土、沙土、木屑、稻糠、草木灰应符合清洁、无污染、无杂质、无异味，同时符合 GB 2762 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.8 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.11 绿茶应符合 GB/T 14456.1 和 GB 31608 的规定。

2.1.12 红茶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.13 白茶应符合 GB/T 22291 和 GB 31608 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	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或

色泽	具有本品应具有的颜色	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。
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	≤ 5	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

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 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

^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 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。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经料泥包裹【料泥是以生活饮用水、氧化钙（加工助剂）或氢氧化钙（加工助剂）、碳酸钠（加工助剂）为主要原料，辅以或不辅以食用盐、泥土（黄土、红土、白土、沙土中的一种）、草木灰、氢氧化钠（加工助剂）、香辛料（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶粉中的一种或几种）、白酒、茶叶（绿茶或红茶或白茶）中的一种或几种，经调配混合加工而成】，再经木屑或稻糠包蛋、腌制、洗蛋或不洗蛋、晾干、包装等工艺加工而成的变蛋。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》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。

河南享柴食品有限公司

QB