



411619S-2025



河南高健食品有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2025

缠丝咸鸭蛋

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南高健食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张柳桐、贾文婷、杨现雷、高修房。

H N
Q B

缠丝咸鸭蛋

1 范围

本标准规定了缠丝咸鸭蛋的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制，或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的缠丝咸鸭蛋。

根据生产工艺不同可分为：熟缠丝咸鸭蛋、生缠丝咸鸭蛋。

2 术语及定义

2.1 缠丝咸鸭蛋

以产自鹤壁淇县淇河流域的鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗、料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制，或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合制得盐水）腌制，再经清洗、真空包装、灭菌或不灭菌、包袋加工而成的蛋黄呈现红黄相间如线缠绕状（缠丝状会因腌制时间不同而有所差异）的咸鸭蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜缠丝鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 黄土、红土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

3.2 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
	生缠丝咸鸭蛋	熟缠丝咸鸭蛋	
性状	椭圆状		从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状，观察其色泽和杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清，无其他异常颜色	白色至青色，去壳后，蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净	
气、滋味	具有产品正常的气味，无异味	具有熟咸鸭蛋固有的气味和滋味，味咸，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

3.3 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
挥发性盐基氮， mg/100g	≤ 10（仅适用于生缠丝咸鸭蛋）	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
六六六， mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

熟缠丝咸鸭蛋微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：

生缠丝咸鸭蛋：感官要求、净含量及允许短缺量；

熟缠丝咸鸭蛋：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌,型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜缠丝鸭蛋为原料，经清洗，料液（以食用盐、黄土、红土、生活饮用水为原料配制而成）腌制，或经盐水（食用盐、生活饮用水，经混合配制而成）腌制，再经清洗、真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的缠丝咸鸭蛋。

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。

河南高健食品有限公司