



411971S-2025



淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社企业标准

Q/QFZ 0001S-2025

咸蛋

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社 发布

前 言

本标准由淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社提出并起草。

本标准起草人：高建宇、宋亚光、杨现雷、高建梅、高妍。

H N
Q B

咸蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为原料，经料液腌制{以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加香辛料或粉[辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种]、白酒、茶叶中的一种或几种制成料液}或料泥腌制[以黄土或红土、食用盐、生活饮用水为主要原料，添加或不添加香辛料或粉、白酒、茶叶、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成料泥]，经清洗或不清洗、烤制或不烤制、真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的咸蛋。

根据工艺不同可分为不同产品：咸鸡蛋（生、熟）、咸鸭蛋（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）（生、熟）、咸鹅蛋（生、熟）、咸鹌鹑蛋（生、熟）、咸鸽子蛋（生、熟）。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

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、腌制等加工而成，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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 鸡蛋、鸭蛋（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.1.6 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

3.1.7 黄土、红土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

3.1.8 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

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
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	蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清[缠丝咸鸭蛋（生）] 蛋黄呈淡红色至红色，蛋白白净[缠丝咸鸭蛋（熟）]	
气、滋味	具有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（以氯化钠计），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
挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g	≤ 10.0	GB 5009.228
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅限于缠丝咸鸭蛋（生咸蛋）		

3.4 微生物限量

咸蛋（熟）应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌[仅限咸蛋（熟）]。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（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为原料，经料液腌制{以生活饮用水、食用盐为主要原料，添加或不添加香辛料或粉[辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种]、白酒、茶叶中的一种或几种制成料液}或料泥腌制[以黄土或红土、食用盐、生活饮用水为主要原料，添加或不添加香辛料或粉、白酒、茶叶、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成料泥]，经清洗或不清洗、烤制或不烤制、真空包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的咸蛋。

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》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社