



412155S-2025



尉氏县逸枫食品有限公司企业标准

Q/WYS 0001S-2025

咸蛋及其制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

尉氏县逸枫食品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县逸枫食品有限公司提出。

本标准起草单位：尉氏县逸枫食品有限公司。

本标准主要起草人：龚芳、陈粉叶。

H N
Q B

咸蛋及其制品

1. 范围

本标准规定了咸蛋及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于咸蛋及其制品，根据工艺不同可分为生咸蛋、熟咸蛋、咸蛋黄。

生咸蛋：以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、包装、装箱或装筐加工而成的非即食咸蛋。

熟咸蛋：以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、包装、高温杀菌（熟制）、冷却、装箱或装筐加工而成的即食咸蛋。

咸蛋黄：以腌制好的咸蛋为原料，经剥壳取蛋黄、烘烤、包装、装箱或装框加工而成是非即食蛋黄。

2. 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 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 黄土、红黏土应清洁、卫生、无污染、无杂质、无毒无害。

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
	生咸蛋	熟咸蛋	咸蛋黄	
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	蛋黄呈橘红、橘黄或黄色， 蛋清为清澈液体	蛋黄呈橘红、橘黄或黄色， 蛋清呈白色或灰白色	黄色至橘红色	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
	生咸蛋	熟咸蛋	咸蛋黄	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	5.0	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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	10	—	GB 5009.228
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

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的即食产品，微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 按照非商业无菌工艺生产的即食产品，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 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按 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

应符合 GB 21710 和 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3. 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限有此项目要求的产品）、大肠菌肠（仅限有此项目要求的产品）、商业无菌（仅限有此项目要求的产品）的检验。

编制说明

本标准适用于咸蛋及其制品，根据工艺不同可分为生咸蛋、熟咸蛋、咸蛋黄。

生咸蛋：以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、包装、装箱或装筐加工而成的非即食咸蛋。

熟咸蛋：以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、腌制【以食用盐、生活饮用水，配制成腌制料液；或以黄土或红黏土、食用盐、生活饮用水，制成料泥裹泥腌制】、清洗或不清洗、选蛋分级、包装、高温杀菌（熟制）、冷却、装箱或装筐加工而成的即食咸蛋。

咸蛋黄：以腌制好的咸蛋为原料，经剥壳取蛋黄、烘烤、包装、装箱或装框加工而成是非即食咸蛋黄。

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。

尉氏县逸枫食品有限公司