



412081S-2025



尉氏县鑫星蛋品加工厂企业标准

Q/WXD 0001S-2025

咸蛋及其制品

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

尉氏县鑫星蛋品加工厂 发布

前 言

本标准由尉氏县鑫星蛋品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：田栓治。

本标准自实施之日起替代 Q/WXD 0001S-2018（备案号：413641S-2018）。

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。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐，添加或不添加黄土、红黏土、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草、月桂叶）、橘皮（陈皮）、茶叶、草木灰、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗或带料泥、挑选、剥壳取蛋黄或不剥壳、蒸烤【添加茶叶水、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草、月桂叶）水中的一种或几种】或不蒸烤、包装、高温杀菌（熟制）或不高温杀菌（不熟制）、加工而成的即食或非即食咸蛋及其制品。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为：咸蛋（即食）、风味咸蛋（即食）、烤蛋（即食）、咸蛋黄（非即食）、咸蛋（非即食）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 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黄土、红黏土、茶叶、草木灰应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染、无杂质
- 2.1.9芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱应符合 GB 19300 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味咸，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 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 8.0	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
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

即食产品的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 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762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（不适用于以计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐，添加或不添加黄土、红黏土、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草、月桂叶）、橘皮（陈皮）、茶叶、草木灰、芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗或带料泥、挑选、剥壳取蛋黄或不剥壳、蒸烤【添加茶叶水、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草、月桂叶）水中的一种或几种】或不蒸烤、包装、高温杀菌（熟制）或不高温杀菌（不熟制）、加工而成的即食或非即食咸蛋及其制品。

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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，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。

尉氏县鑫星蛋品加工厂