



411717S-2026



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0001S-2026

# 咸蛋

2026-06-22 发布

2026-06-22 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并起草。

本标准主要起草人：张延克。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HXCS 0001S-2023。

H N

Q B

# 咸蛋

## 1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、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、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经选蛋、腌制【以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土或红黏土、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）、芝麻酱中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的咸蛋。

按照原料和工艺的不同，可以分为：咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹅蛋、咸鹌鹑蛋、麻酱咸蛋。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 黄土、红黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 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）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫 及其他危害食品安全的异物	取适量试样置于白色瓷盘中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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（以氯化钠计），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：\* 铅指标值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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 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 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。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、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经选蛋、腌制【以食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加黄土或红黏土、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）、芝麻酱中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、真空包装、高温杀菌、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》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

Q B