



410293S-2019



尉氏县盛宏蛋品厂企业标准

Q/WSD 0001S-2019

咸蛋

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

尉氏县盛宏蛋品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由尉氏县盛宏蛋品厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭艳杰。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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【以食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土、草木灰、白酒、料酒、陈皮、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、辣椒中的几种，经粉碎）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗或带料泥、挑选、包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的咸蛋。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土、红黏土、草木灰应无污染、无杂质、无异味。

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

2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 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）应符合 GB/T 15691 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	椭圆状	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	去壳后蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净	
气、滋味	具有产品应有的气、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 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	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 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。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【以食用盐、生活饮用水、黄土或红黏土、草木灰、白酒、料酒、陈皮、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、辣椒中的几种，经粉碎）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗或带料泥、挑选、包装、高温杀菌或不杀菌、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提供依据。

本标准规定了咸蛋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县盛宏蛋品厂

QB