



411358S-2017



淮滨县鼎辉食品有限公司企业标准

Q/HDH 0001S-2017

咸蛋

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

淮滨县鼎辉食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由淮滨县鼎辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑培德。

H N

Q B

咸蛋

1 范围

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

本标准适用于以鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种）为原料，经选蛋、洗蛋、裹泥（由食用盐、生活饮用水、黄土、草木灰调配制成料泥）、腌制、洗泥、蒸煮、冷却、包装制成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋）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 生产用水应符合生活饮用水GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土、草木灰应符合无污染、无杂质的要求。

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	椭圆形	取样品10枚，置于洁净白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合规定。
色 泽	去壳后，蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白净	
气味与滋味	味咸，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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中的平板计数法
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

应符合按JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留应符合GB 2763的规定, 兽药残留应符合国家相关规定。

编制说明

咸蛋是以鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种）为原料，经选蛋、洗蛋、裹泥（由食用盐、生活饮用水、黄土、草木灰调配制成料泥）、腌制、洗泥、蒸煮、冷却、包装制成。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要求、试验方法、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。

淮滨县鼎辉食品有限公司
2017年05月23日

Q B