



411553S-2017



南阳丹江缘食品有限公司企业标准

Q/NDS 0001S-2017

咸蛋

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

南阳丹江缘食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由南阳丹江缘食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志强、刘爽、孟珂。

H N

Q B

咸蛋

1 范围

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。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋为原料，经料液腌制（以食用盐、白酒、黄黏土、水为原料，配制而成）、清洗、真空包装、灭菌、包装加工而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 生产用水应符合 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 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.5 黄黏土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

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	从样品中取 5 枚，打开包装，将样品置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，取洗净外壳的样品用开水煮熟，脱壳后，观察其杂质、嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至淡黄色	
气滋、味	具有咸蛋固有的气味和滋味，咸淡适中，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	2.0~5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.03	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: * 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

包装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 的卫生要求。

2.7 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关标准的要求。

Q B

编制说明

咸蛋以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋为原料，经料液腌制（以食用盐、白酒、黄黏土、水为原料，配制而成）、清洗、真空包装、灭菌、包装加工而成。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《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，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。

南阳丹江缘食品有限责任公司

2017年06月15日

