



411825S-2018



内黄县盛康食品有限公司企业标准

Q/NSK 0001S-2018

熟制鹌鹑蛋、鸡蛋

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

内黄县盛康食品有限公司 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》编写。

本标准由内黄县盛康食品有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/NSK0001S-2015。

本标准与 Q/NSK0001S-2015 相比变化如下：

——标准名称修改为“熟制鹌鹑蛋、鸡蛋”。

——增加了：GB/T14251 罐头食品金属容器通用技术要求、GB8950 罐头食品生产卫生规范。

本标准自实施之日起 Q/NSK0001S-2015 同时废止。

本标准主要起草人：王国平、樊红伟、杨林、刘洋、史小飞。

熟制鹌鹑蛋、鸡蛋

1 范围

本标准规定了熟制鹌鹑蛋、鸡蛋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鹌鹑蛋、鸡蛋为主要原料，经选蛋、煮制、去壳或碎壳，辅以食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、辣椒、八角、桂皮、小茴香），卤制或不卤制、装袋/罐、灭菌后包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鹌鹑蛋、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.7 小茴香、花椒应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB 10465 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		椭圆形	从样品中取出 1 罐（袋），将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	熟制鹌鹑蛋、鸡蛋	浅棕红色	
	卤制鹌鹑蛋、鸡蛋	棕红色	
气、滋 味	熟制鹌鹑蛋、鸡蛋	具有熟制鹌鹑蛋、鸡蛋特有的气、滋味，无异味	
	卤制鹌鹑蛋、鸡蛋	具有卤制鹌鹑蛋、鸡蛋特有的气、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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
六六六 mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟制鹌鹑蛋、鸡蛋是以鹌鹑蛋、鸡蛋为主要原料，经选蛋、煮制、去壳或碎壳，辅以食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、辣椒、八角、桂皮、小茴香），卤制或不卤制、装袋/罐、灭菌后包装加工而成。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》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县盛康食品有限公司

H N

Q B