



412476S-2018



南阳市恒发桐蛋开发有限公司企业标准

Q/NHT 0001S-2018

桐河咸蛋（桐蛋）

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

南阳市恒发桐蛋开发有限公司 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。

本标准由南阳市恒发桐蛋开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学莲。

H N

Q B

桐河咸蛋（桐蛋）

1 范围

本标准规定了桐河咸蛋（桐蛋）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桐河的鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经由食用盐、黄粘土、饮用水、白酒配制成料液，腌制后，包装而成的桐河咸蛋（桐蛋）（生）；或以桐河的鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经由食用盐、黄粘土、饮用水、白酒配制成料液，腌制后的蛋，经清洗、真空包装、高温灭菌后制成的桐河咸蛋（桐蛋）（熟）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 产自桐河的鲜鸭蛋、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 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄粘土应无污染、无杂质，无毒无害。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 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
	桐河咸蛋（桐蛋）（生）	桐河咸蛋（桐蛋）（熟）	
外观	呈椭圆形，泥层厚软均匀，完整，微湿润	呈椭圆形、无破裂、无漏气或涨袋现象，大小均匀	从混合均匀的样品中取出适量样品，打开包装，将其置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其外观；脱壳后，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
蛋内品质	性状	剥壳后蛋白基本完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，含油	
	色泽	具有产品正常的色泽	
	气味、滋味	具有产品正常的气味、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）	≤	10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.15	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17
六六六（以 BHC 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB/T 5009.19
挥发性盐基氮 ^a /（mg/100g）	≤	10	GB 5009.228
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.15
注： ^a 仅适用于桐河咸蛋（桐蛋）（生）； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

桐河咸蛋（桐蛋）（熟）微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB21710 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目：桐河咸蛋（桐蛋）（生）：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。

桐河咸蛋（桐蛋）（熟）：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桐河的鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经由食用盐、黄粘土、饮用水、白酒配制成料液，腌制后，包装而成的桐河咸蛋（桐蛋）（生）；或以桐河的鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经由食用盐、黄粘土、饮用水、白酒配制成料液，腌制后的蛋，经清洗、真空包装、高温灭菌后制成的桐河咸蛋（桐蛋）（熟）。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。

南阳市恒发桐蛋开发有限公司

H N

Q B