



410573S-2019



南阳香丹红食品有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2019

咸蛋制品

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

南阳香丹红食品有限公司 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》编写。

本标准由南阳香丹红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：项楠、华锋、武建锋。

H N

Q B

咸蛋制品

1 范围

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

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选，由生活饮用水、食用盐、黄黏土、白酒配制成料液，后经腌制、清洗或不清洗、包装或真空包装、高温灭菌或不高温灭菌、装箱、入库而成的咸蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 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 黄黏土应符合无杂质、无污染、无毒害的规定。
- 2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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
	咸蛋（生）制品	咸蛋（熟）制品	
性 状	呈蛋圆形，泥层厚软均匀，完整	蛋圆形	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味咸，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 ≤	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15
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 微生物限量

咸蛋（熟）制品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目咸蛋（熟）制品为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验；咸蛋（生）制品为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选，由生活饮用水、食用盐、黄黏土、白酒配制成料液，后经腌制、清洗或不清洗、包装或真空包装、高温灭菌或不高温灭菌、装箱、入库而成的咸蛋制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳香丹红食品有限公司

H N

Q B