



412799S-2017



辉县市士明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

咸蛋

2017-11-24 发布

2017-11-24 实施

辉县市士明食品有限公司 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。

本标准由辉县市士明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘振其。

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。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，清洗后用黄土、食用盐、生活饮用水配料裹蛋腌制、清洗去泥、真空包装、高温杀菌等工艺制成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鸡蛋、鸭蛋、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 黄土应清洁无污染、无杂质。

2.1.4 生活饮用水应符合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
性 状	蛋状	取样品2枚，置于白色洁净瓷盘中，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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	味咸，具有咸蛋应有的香味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 18	GB 5009.44
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

* 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

微生物指标应符合商业无菌的要求，检验方法按GB 4789.26规定的方法执行。

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、GB2763 的相关规定。兽药残留应符合国家相关规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

咸蛋是以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，清洗后用黄土、食用盐、生活饮用水配料裹蛋腌制、清洗去泥、真空包装、高温杀菌等工艺制成。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《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。

H N

辉县市士明食品有限公司

2017年10月27日

Q B