



413087S-2017



尉氏县昌旺蛋品加工厂企业标准

Q/WCD 0001S-2017

咸蛋

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

尉氏县昌旺蛋品加工厂 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。

本标准由尉氏县昌旺蛋品加工厂提出并起草。

本标准起草人：王连生。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制（以黄粘土、水、食用盐、草木灰、白酒中的多种为原料配制成料泥）、清洗或不清洗、水煮、冷却或不水煮、包装加工而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、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 黄粘土和草木灰应无污染、无杂质、无异味。

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，在自然光下用肉眼观察其性状，煮熟脱壳后，观察色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	去壳后蛋黄成金黄色、黄色、红色或淡红色，蛋白白净	
气滋、味	具有产品固有的气味和滋味，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 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
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：* 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

熟咸蛋的微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

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 的规定。

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制（以黄粘土、水、食用盐、草木灰、白酒中的多种为原料配制成料液）、清洗或不清洗、水煮、冷却或不水煮、包装加工而成的咸蛋。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

尉氏县昌旺蛋品加工厂

QB