



413163S-2017



南召石头村承古食品有限公司企业标准

Q/NZCG 0001S-2017

咸蛋

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

南召石头村承古食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由南召石头村承古食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王大俊。

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、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种为原料，经挑选、清洗后，用食用盐、水、黄土配制成的料液包裹腌制、包装而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋应符合 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土应无污染、无杂质、无异味、粘性好。

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	试验方法
性 状	料泥均匀，去泥后呈椭圆形，蛋壳完整，无裂痕，无破损。	取2枚，清洗后置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、组织形态，观察其色泽和杂质，脱壳后或经熟制后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有禽蛋固有的色泽	
组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明	
气、滋味	具有产品固有的香味和滋味，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), %	≤ 15	GB 5009.44
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*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, mg/100g	≤	10	GB 5009.228
注: *该项指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

咸蛋以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种为原料，经挑选、清洗后，用食用盐、水、黄土配制成的料液包裹腌制、包装而成的。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》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

H N

南召石头村承古食品有限公司

Q B