



410201S-2026



河南尚态百田实业有限公司企业标准

Q/HST 0001S-2026

蛋制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南尚态百田实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚态百田实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴婷。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蛋制品，根据产品不同可分为以下类别：

咸蛋（生或熟）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、光检、分级、加入料液（食用盐、水，加入或不加入红土或黄土、草木灰、茶叶）腌制、清洗、烘干或不烘干、包装或真空包装、蒸煮或不蒸煮、高温灭菌或不灭菌等工艺制成的即食或非即食咸蛋。

咸蛋黄：以咸蛋为原料，经去壳、取蛋黄、烘烤、真空包装、灭菌或不灭菌等工艺制成的即食或非即食咸蛋黄。

烤蛋：以咸蛋为原料，经清洗、光检、加入或不加入香辛料、绿茶、红茶中的一种或几种，经混合或不混合、高温蒸煮烘烤、清洗、烘干或不烘干、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的烤蛋。

皮蛋（松花蛋、变蛋）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经预处理、清洗、腌制【食用盐、水为原料，加入碳酸钠、氢氧化钠（加工助剂）、硫酸铜（加工助剂）、生石灰、草木灰、茶叶中的几种】、清洗、真空包装或包装、高温杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食产品。

咸蛋（麻酱蛋）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经料液[以生活饮用水、食用盐为原料，加入芝麻酱，加入或不加入草木灰、黄土或红土、香辛料、白酒、茶叶、酵母抽提物、酿造酱油、料酒、乙基麦芽酚、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成]腌制、洗蛋或不洗蛋、包装或不包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食或非即食产品。

卤蛋：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经卤制{添加生活饮用水，添加香辛料、白芷、陈皮（橘皮）、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞子、茯苓、桑椹、益智仁、荷叶、莱菔子、黄精、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、料酒、蚝油、茶叶、复合调味料中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种}，经包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2新鲜禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4黄土、红土、草木灰、生石灰应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.6香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.8白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.15硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.16白芷、陈皮（橘皮）、益智仁、荷叶、莱菔子、黄精应清洁、卫生、无污染，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.17人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.18党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委相关公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.19枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20茯苓应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21桑椹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.24蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26酿造食醋应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.27蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.28复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.33柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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）， %	≤ 6.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
沙门氏菌， /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a 样品的采样和处理按 GB 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的即食产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于蛋制品，根据产品不同可分为以下类别：

咸蛋（生或熟）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、光检、分级、加入料液（食用盐、水，加入或不加入红土或黄土、草木灰、茶叶）腌制、清洗、烘干或不烘干、包装或真空包装、蒸煮或不蒸煮、高温灭菌或不灭菌等工艺制成的即食或非即食咸蛋。

咸蛋黄：以咸蛋为原料，经去壳、取蛋黄、烘烤、真空包装、灭菌或不灭菌等工艺制成的即食或非即食咸蛋黄。

烤蛋：以咸蛋为原料，经清洗、光检、加入或不加入香辛料、绿茶、红茶中的一种或几种，经混合或不混合、高温蒸煮烘烤、清洗、烘干或不烘干、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的烤蛋。

皮蛋（松花蛋、变蛋）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经预处理、清洗、腌制【食用盐、水为原料，加入碳酸钠、氢氧化钠（加工助剂）、硫酸铜（加工助剂）、生石灰、草木灰、茶叶中的几种】、清洗、真空包装或包装、高温杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食产品。

咸蛋（麻酱蛋）：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经料液[以生活饮用水、食用盐为原料，加入芝麻酱，加入或不加入草木灰、黄土或红土、香辛料、白酒、茶叶、酵母抽提物、酿造酱油、料酒、乙基麦芽酚、氢氧化钠（加工助剂）中的一种或几种制成]腌制、洗蛋或不洗蛋、包装或不包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的即食或非即食产品。

卤蛋：以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为主要原料，经卤制{添加生活饮用水，添加香辛料、白芷、陈皮（橘皮）、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞子、茯苓、桑椹、益智仁、荷叶、莱菔子、黄精、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、料酒、蚝油、茶叶、复合调味料中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种}，经包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成。

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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚态百田实业有限公司