

Q/HSY

钦州海生源食品有限公司企业标准

Q/HSY 0001S—2021

代替: Q/HSY 0001S-2018



咸蛋制品

食品安全企业标准备案号
 45 **0512** S-2018
 有效期至 2026年10月14日
 延续备案

2021-10-08 发布

2021-10-28 实施



钦州海生源食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由钦州市海生源蛋品有限公司起草。

本标准代替Q/HSY 0001S-2018:

本标准与原标准相比，其主要变化是:

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020;

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改;

——在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”;

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订;

——依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”

本标准主要起草人：钟海莲、余清、李华萍

本标准于2021年10月8日发布，于2021年10月28日实施。

咸蛋制品

1 范围

本文件规定了咸蛋制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜禽蛋为原料（详见第3章），经选蛋、腌制、分离或不分离蛋白、包装、蒸煮或不蒸煮等工艺加工制成的咸蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋及蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 生咸蛋

以鲜禽蛋为原料，经用食盐水或含食盐的黄泥、红泥、草木灰腌制而成的蛋制品。

4.2 生咸蛋黄

以生咸蛋为原料，经分离蛋白、包装等工艺加工制成的蛋制品。

4.3 熟咸蛋（即食咸蛋）

以生咸蛋为原料，经清洗、包装、蒸煮等工艺加工制成的蛋制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜禽蛋

应符合GB 2749的规定，兽药残留应符合国家有关规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461 的规定。

5.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.4 黄泥、红泥、草木灰

应无污染、无其他杂质。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	生咸蛋	生咸蛋黄	熟咸蛋（即食咸蛋）
组织形态	蛋壳完整，大小均匀，气室小，蛋白呈液态，有粘性，蛋黄完整隆起	大小均匀，凝胶体	蛋壳完整，剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实
色 泽	蛋黄呈桔红色或黄色，蛋白透明	呈桔红色或黄色	蛋黄呈桔红色或黄色，蛋白白净
滋味、气味	具有咸蛋的正常气味，无异味	具有生咸蛋黄的正常气味，无异味。	咸淡适中，蛋白鲜、细、嫩，蛋黄沙、油，无异味
杂 质	无杂质		

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐(以NaCl计) / (g/100g)	≤ 7

表2 理化指标(续)

项 目	指 标
铅(Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16
镉(以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.05
其他污染物	符合GB 2762的规定
农药残留	符合GB 2763的规定
兽药残留	符合国家有关规定和公告

5.4 微生物限量

熟咸蛋微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

8.1.1 外观

用手感、目测法检验。

8.1.2 组织状态

将洗净拭干的样品打开，放置在白瓷盘中，用手感、目测法检验。

8.1.3 滋味和气味

将洗净样品打开，放置在白瓷盘中，嗅其气味，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法检验。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

8.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法检验。

8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法检验。

8.2.5 农药残留

按GB 2763规定的方法检验。

8.2.6 兽药残留

按国家有关规定和公告规定的方法检验。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法检验。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 从每批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 2000 个，抽样数量不低于 40 个（或不少于 2kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

9.2.2 微生物取样方法和取样量按 GB 4789.1 规定要求执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、食盐、熟咸蛋加检菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 全部检验项目符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标不符合本标准规定要求时，即判定该批产品不合格，不能复检。其他指标若有一项以上（含一项）不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，则判定该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 生咸蛋产品内包装材料用塑料袋包装；熟咸蛋产品内包装材料用塑料袋真空包装。外包装用纸箱。亦可根据用户需要采用其他包装规格。所有包装材料应符合相应的卫生标准和有关食品安全的规定。

10.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在阴凉通风，清洁干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

10.4.2 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

10.4.3 仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于 10cm，离墙不得小于 20cm，

10.4.4 生咸蛋黄应在 $-18\sim 0^{\circ}\text{C}$ 的环境下冷冻保存。

11 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，生咸蛋保质期： $3\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，3个月；常温，2个月；生咸蛋黄保质期：冷冻（ $-18\sim 0^{\circ}\text{C}$ ），12个月；熟咸蛋（即食咸蛋）保质期：常温，6个月。

