

Q/HHQ

河北华泉食品有限公司企业标准

Q/HHQ 0005S-2019

代替Q/HHQ 0005S-2018

鹤鹑蛋罐头

备案号：132047S-2019

备案日期：2019年10月08日

有效日期：2024年10月07日

2019-8-20 发布



河北华泉食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，参考了国家标准GB 23970《卤蛋》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北华泉食品有限公司和河北德弘食品有限公司共同提出。

本标准起草单位：河北华泉食品有限公司、河北德弘食品有限公司。

本标准主要起草人：裴广众、裴吉省。

本标准同时适用于河北德弘食品有限公司，地址：河北省石家庄市栾城区张举路38号。

本标准代替Q/HHQ 0005S-2018《鹌鹑蛋罐头》标准。

本标准与Q/HHQ 0005S-2018《鹌鹑蛋罐头》相比主要变化如下：

——增加了一个标准使用单位。

本标准于2018年10月18日由河北华泉食品有限公司负责人裴吉省批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2018年10月18日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HHQ 0005S-2012《鹌鹑蛋罐头》；

——Q/HHQ 0005S-2015《鹌鹑蛋罐头》；

——Q/HHQ 0005S-2018《鹌鹑蛋罐头》。



鹌鹑蛋罐头

1 范围

本标准规定了鹌鹑蛋罐头的术语定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则和标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鹌鹑蛋为原料，经挑选、清洗、预煮、去皮（或不去皮）、装罐、加或不加盐料汁、密封、杀菌冷却（升温20分钟、杀菌温度121℃、杀菌时间30分钟，降温20分钟）制成的鹌鹑蛋罐头。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30391 花椒
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》2015版
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 术语定义

下列术语定义适用于本标准。

盐料汁是指用香辛料（花椒、八角、甘草、肉桂、白芷）熬制后滤取的汁液，与盐水（温度 100℃、浓度 2%）混合制取的汁液。

4 产品分类

鹌鹑蛋罐头按去皮和不去皮分为去皮鹌鹑蛋罐头和带壳鹌鹑蛋罐头。

5 技术要求

5.1 原料要求

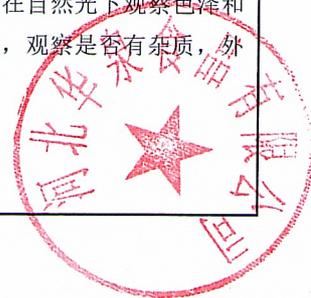
- 5.1.1 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.6 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 5.1.7 肉桂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

5.2 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
色泽	带壳蛋鹌鹑蛋壳呈固有的褐色花斑；去皮蛋呈半透明状，有弹性，汤汁较透明	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，问其气味，观察是否有杂质，外观是否符合标准
滋味、气味	具有鹌鹑蛋罐头应有的香气和滋味，无异味	
状态	同一罐中鹌鹑蛋大小大致均匀，允许有少量裂口蛋，不允许有明显露蛋黄的蛋存在。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
外观	容器密封完好，无泄漏、胖听现象存在。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	



5.3 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
氯化钠含量（以 Cl 计） / (%)	≤ 2.5	GB 5009.44

表 2 (续) 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留量应符合国家有关规定和公告		

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 中规定的方法测定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按JJF 1070规定进行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950和GB 14881的规定。

7 检验规则

按QB/T 1006的规定执行。出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、商业无菌。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家相关标准和规定的要求。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装 贮存 运输

按QB/T 4631的规定进行。

8.3 保质期

在规定的贮存运输条件下, 保质期为二十四个月。

