

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/HNSZA XXXX—2025

溏心鹌鹑蛋

soft-boiled quail egg

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 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。

请注意本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专利的责任。

本文件由劲仔食品集团股份有限公司提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

本文件为首次制定。

溏心鹌鹑蛋

1 范围

本文件规定了溏心鹌鹑蛋的技术要求、检验方法、检验规则、包装、标签、运输与贮存。
本文件适用于溏心鹌鹑蛋的生产加工。

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 4789.2 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 4789.19 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB/T 23970 卤蛋质量通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号(2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 23970界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溏心鹌鹑蛋 soft-boiled quail egg

以生鲜鹌鹑蛋为主要原料，经清理、蒸煮、剥壳或不剥壳、卤制或不卤制、包装、杀菌等工序制成的蛋清呈固态、蛋黄未完全凝固（呈半凝固状/胶质状/流心状）的保持完整蛋形的即食蛋制品。

3.2

溏心度 soft-boiled level

用于衡量溏心蛋蛋黄未完全凝固的程度。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 生鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定，同时其微生物限量还应符合表 1 的规定。

表1 生鲜鹌鹑蛋微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789. 4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 19 执行。					

4.1.2 辅料和食品添加剂应符合国家相关食品安全标准的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产加工

4.2.1 生产加工过程的要求应符合 GB 21710 的规定。

4.2.2 应设置工序对生鲜鹌鹑蛋进行表面清洗、消毒，裂纹蛋剔除；对其他原料进行消毒处理。

4.3 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	蛋白呈固态，有弹性，蛋黄尚未完全凝固、呈半凝固状/胶质状/流心状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味，溏心度检测方法见附录 A。
溏心度	蛋黄呈半凝固状/胶质状/流心状的面积长径≥20%蛋黄截面面积长径	
色泽	具有产品正常的色泽	
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4.3 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.5 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（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 2
大肠菌群	5	0	0	--	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789. 4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 19 执行。					

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的产品标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一工艺条件、同一类别生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取数量满足检验项目的需要，分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.2 每批产品应经生产企业质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.3 出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.4 型式检验

型式检验的内容为本文件规定的全部项目。正常生产时每年至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 供需双方发生产品质量争议需要仲裁时；
- e) 相关主管部门提出型式检验要求时；
- f) 其他有必要进行型式检验时。

5.4 判定规则

5.4.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.4.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.4.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 包装、标签、运输与贮存

6.1 包装

6.1.1 食品包装袋应符合 GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

6.1.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2 标签

6.2.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.3 运输

应符合GB 21710的规定。

6.4 贮存

应符合GB 21710的规定。

附录 A
(资料性)
溏心鹌鹑蛋溏心度检测方法

A.1 原理

蛋黄凝固层越厚，溏心度越低。

A.2 仪器设备

游标卡尺：测量精度0.1 mm。

A.3 分析步骤

沿蛋体长径方向对半切开，测量蛋黄呈黏稠状/胶质状/流沙状（不同的溏心状态如图1所示）的截面积长径D1和蛋黄截面积长径D2（如图2的示）。

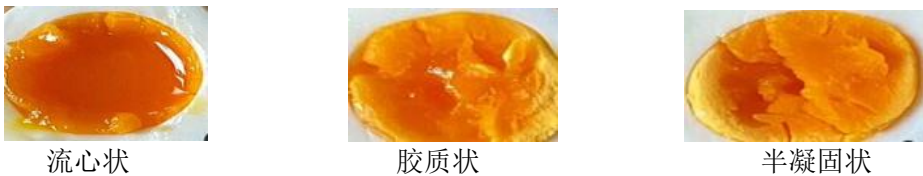


图1 不同溏心状态图示

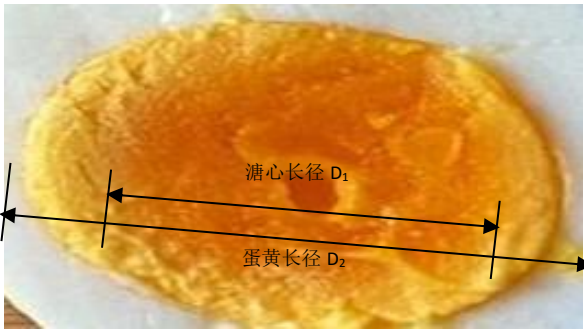


图2 溏心长径测量图示

A.4 结果计算

鹌鹑蛋溏心度按下式计算。

$$X = \frac{D_1}{D_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：
X ——溏心度；
D1 ——蛋黄呈黏稠状/胶质状/流沙状的截面积长径，单位为毫米(mm)；
D2 ——蛋黄截面积长径，单位为毫米(mm)。
100——换算系数。
结果保留两位有效数字。

A.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对误差不得超过算术平均值的10%。