

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY ***—2025

富硒咸蛋

Selenium-enriched salted eggs

2025-**-**发布

2025-**-**实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 2

5 质量要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 3

8 包装和标签 4

9 运输和储寸 4

附录 A （资料性附录）配方和生产工艺 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则规定起草。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：江西农业大学、江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、江西温汤佬食品有限责任公司、江西天韵农业开发股份有限公司、盐津铺子食品股份有限公司

本文件主要起草人：涂勇刚、赵燕、尉腾、吴娜、周瑶敏、谌淑平、彭再生、徐丽兰、姚瑶、李锐、杨斌、胡雪桃、毛积华、李道捷、谢敏。

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这些专利的责任。

富硒咸蛋

1. 范围

本文件规定了即食咸蛋的要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用以咸鸡蛋、食用盐、水为原辅料，经选蛋、洗净、腌制、包装、高压灭菌等工艺制成的即食咸蛋。

2. 规范性引用文件

下列文件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 2749 食品安全国家标准蛋与蛋制品
- 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验蛋与蛋制品检验
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.93 食品安全国家标准食品中硒的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 21710 食品安全国家标准蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量
- GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
- NY/T 1551 禽蛋清洗消毒分级技术规范
- NY/T 2798.11 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第11部分：鲜禽蛋
- SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
- SB/T 10639 蛋与蛋制品分类代码
- SB/T 10895 鲜蛋包装与标识

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富硒咸蛋

富硒新鲜禽蛋按硒含量标准要求经过挑选后为原料蛋，经咸蛋工艺腌制加工而成的再制蛋。

4. 生产要求

4.1 原辅材料

原辅材料

4.1.1 原料蛋

原料蛋是硒含量为0.2mg/kg-0.5mg/kg的富硒新鲜禽蛋。鲜蛋应符合GB 2749鲜蛋技术指标的要求。

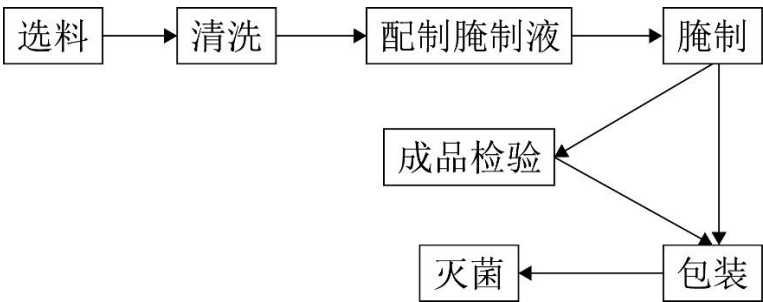
4.1.2 辅料

4.1.2.1 加工用水应符合GB 5749的规定。

4.1.2.2 加工用食盐应符合GB/T 5461的规定。

4.1.2.3 加工用乙醇应符合GB 31640的规定

4.2 工艺



4.2.1 清洗：清洗所需水为符合选料标准的水质，用水量根据鸡蛋的数量以及洗蛋机所需水量为准。清洗完后晾干备用。

4.2.2 配制腌制液：将符合标准的食盐溶于煮沸的水中制备 20%的食盐水，水量应达到所需禽蛋质量的 1.1-1.2 倍。根据水量加入 0.5%的乙醇，冷却待用。

4.2.3 腌制：将消毒后的富硒禽蛋放入干净的腌制设备，慢慢倒入腌制液使蛋完全浸没，加盖密封，于 25℃恒温腌制 30 天。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
组织结构	蛋白洁白，均匀细腻，有一定弹性；蛋黄形态完整，质地均匀、松沙、露油均匀 松沙无硬心或裂缺
滋味气味	蛋白无异味；蛋黄色彩橙黄到红色，鲜艳而有光泽，香气浓郁无异味

4.4 理化指标

项 目	指 标
水分/%	50~70
脂肪/%	5~15
盐含量（以氯化钠计）/%	2~8
硒/（ug/100g）	≥ 20

4.5 微生物指标

富硒咸蛋的微生物指标应符合GB 2749对再制蛋微生物限量的要求。

4.6 生产加工过程中卫生要求

按照GB 21710规定执行。

5. 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 组织结构

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。

5.1.2 滋味气味

将样品洗净打开，放置在白瓷盘中，鼻嗅、品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照GB 5009.3-2016规定的方法执行。

5.2.2 脂肪

按照GB 5009.6-2016规定的方法执行。

5.2.3 氯化钠

按照GB 5009.44-2016规定的方法执行。

5.2.4 硒

按照GB 5009.93-2017规定的方法执行。

5.2.5 微生物

按照GB 4789.2-2022规定的方法执行。

5.2.6 出油率（析出脂肪）

4张重叠的直径7 cm的定性滤纸于105 °C烘干至恒重，称量（M0）。将带壳咸蛋蒸15 min，去掉蛋壳与蛋白，蛋黄置于干燥的小烧杯中，用玻璃棒或小勺将蛋黄轻轻搅散并拌匀，取大约2.5 g，用小勺将其轻轻按压成小薄饼状。将蛋黄小饼置于烘干至恒重的4层滤纸上称量（M1），然后将底部2层滤纸移到蛋黄上面，夹有蛋黄的滤纸置于洁净平板上，在蛋黄所在位置的滤纸表面放置1 kg重的锁型砝码，在35 °C恒温箱里放置2 h。取出滤纸和蛋黄，去除蛋黄渣，将含油的滤纸烘干至恒重，称量（M2），计算出油率：

$$\text{出油率 (\%)} = (M2 - M0) / (M1 - M0) \times 100\%$$

6. 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一配料、同一天生产、同一等级的产品为一“批”。

6.2 取样方法

从每批样品中随机取样：咸鸡蛋、咸鸭蛋、咸鹅蛋取样 50 枚；咸鹌鹑蛋、咸鸽蛋取样 100 枚。

6.3 交收检验

每批产品交收前均应进行交收检验，交收检验内容包括感官指标、硒含量，检验合格并附合格证方可交收。

6.4 判定规则

必须符合咸蛋的感官要求，同时符合硒含量标准要求。

初验不合格时，根据需要加倍抽样重复检测一次，以复验结果为准。

7. 标签标识

按照GB7718和SB/T 10895的规定执行，符合4.1和4.3要求的产品可在包装物和随行文件中注明产品的名称，如“富硒咸鸡蛋”、“富硒咸鸭蛋”、“富硒咸鹅蛋”、“富硒咸鹌鹑蛋”或“富硒咸鸽蛋”字样，要求字迹清晰、完整。

8. 灭菌

采用121℃、15 min高温杀菌锅熟制及灭菌处理。

9. 包装、贮存和运输要求

9.1 包装

按 SB/T 10895 规定执行。

9.2 贮存

按 GB 21710 规定执行。

9.3 运输

按照 GB 21710 和 NY/T2798 规定执行。运输咸蛋产品和包装材料的工具和容器应保持清洁，维护良好，并能提供必要的保护，避免咸蛋产品和包装材料受到污染。运输过程中应采取合适的控制措施保证包装的完整性和咸蛋产品的完好性，并将运输时间控制在合理的范围之内。