

aICS  
CCS

# 团 体 标 准

T/HNSZA 0009-2025

---

## 溇心鹌鹑蛋

Tangxin quail egg

(征求意见稿)

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

本标准按照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。

请注意本标准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。

本标准由劲仔食品集团股份有限公司提出。

本标准由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本标准起草单位：劲仔食品集团股份有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南福熙食品有限公司、湖南省七个博士食品有限公司、湖南省南北特食品有限公司、湖南咚咚现代农业发展有限公司、湖南志成食品技术服务有限公司。

本标准主要起草人：刘特元、何哲、谭益升、冯沙、易佳礼、刘晗嫣、黄欢、荣智兴、陈雪叶、袁小平、陈玉玲、周小军、曾宪峰、沈善江、彭泳民、李梅、陈雄、卢盈、张友良、吴雪芹。

本标准2025年3月17日首次制定。

本标准2025年X月XX日第一次修订。

# 溇心鹌鹑蛋

## 1 范围

本标准规定了溇心鹌鹑蛋的要求、检验规则、标签标识、包装、运输与贮存。  
本标准适用于溇心鹌鹑蛋。

## 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 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 4789.1 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 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 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 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 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
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 溇心鹌鹑蛋 Tangxin 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黄未完全凝固、蛋形完整的即食蛋制品。

### 3.2 溏心 Tangxin

蛋黄尚未完全凝固，蛋黄中心保持流质状、半流质状或半凝固状。

### 3.3 溏心度 Tangxin level

沿蛋体椭圆形长轴测得的溏心长度与蛋黄长度之比，用于衡量蛋黄未完全凝固的程度。

## 4 生产加工要求

- 4.1 生产加工过程的要求应符合 GB 21710 的规定。
- 4.2 应设置工序对生鲜鹌鹑蛋进行表面清洗、消毒，裂纹蛋剔除。
- 4.3 应通过控制加工过程的温度和时间满足溏心度的要求。

## 5 质量要求

### 5.1 原料要求

- 5.1.1 生鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.2 辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 食品添加剂应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 5.2 产品要求

#### 5.2.1 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	具有产品应有的色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下切开蛋体进行观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	蛋白呈凝固态，有弹性，蛋黄尚未完全凝固，蛋黄中心保持半凝固态或流质状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 5.2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
溏心度 $\geq$	20%	溏心度检测方法见附录 A
食盐（以 NaCl 计/（g/100g） $\leq$	3.5	GB5009.44，换算系数为 1.65

### 5.2.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 5.2.4 农药残留限量和兽药残留限量

5.2.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关公告的规定。

5.2.4.2 兽药残留限量应符合 GB 31650 及相关公告的规定。

### 5.2.5 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

## 5.3 微生物限量

5.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.3.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.19 执行。

## 5.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局 [2023]第 70 号令）的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一日期或同一班次生产的同一品种的产品为一批。

### 6.2 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。

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产企业质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、溏心度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 6.3.2 型式检验

型式检验的内容为本文件规定的全部项目。正常生产时每半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) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 相关监管部门提出型式检验要求时；
- e) 其他有必要进行型式检验时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 所检项目全部符合本标准规定时，判定为符合本标准。

6.4.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不符合本标准，不得复检。

6.4.3 除微生物指标外的其他检验项目不符合本标准规定时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准规定时，判定该批产品不符合本标准。

## 7 标签标识、包装、运输与贮存

### 7.1 标签标识

7.1.1 预包装产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

### 7.2 包装

7.2.1 食品包装袋应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

应符合 GB 21710 的规定。

### 7.4 贮存

应符合 GB 21710 的规定。

附录 A  
(规范性)  
溏心度检测方法

#### A.1 仪器设备

游标卡尺：测量精度0.1 mm。

#### A.2 分析步骤

沿蛋体椭圆形长轴切开，用游标卡尺测得溏心（见附录 B）长度与蛋黄长度（如图 A.1 所示）。

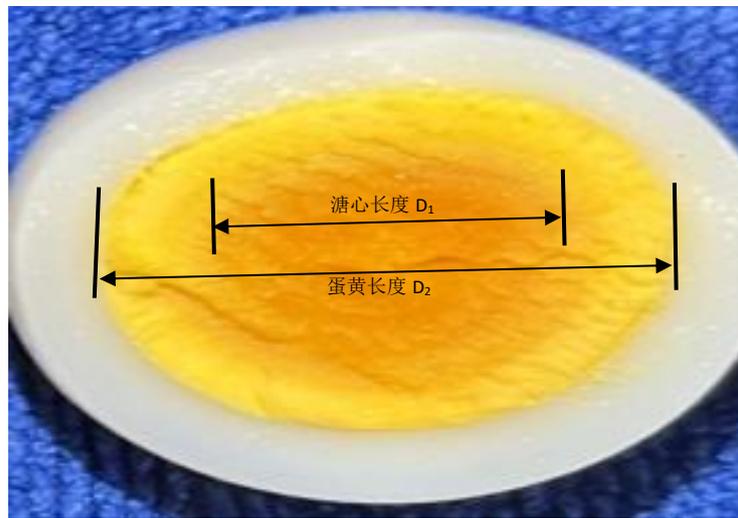


图 A.1 溏心长度测量图示

#### 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，%；

$D_1$  ——溏心长度，单位为毫米(mm)；

$D_2$  ——蛋黄长度，单位为毫米(mm)。

结果保留两位有效数字。

#### A.6 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%。

附录 B  
(资料性)  
溏心状态示意图



流质状



半流质状



半凝固状

图B.1 不同溏心状态图示

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局 [2023]第70号令）
-