



416786S-2020



汤阴县福泰食品有限公司企业标准

Q/TFS 0004S-2020

卤蛋

2020-11-17 发布

2020-11-17 实施

汤阴县福泰食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由汤阴县福泰食品有限公司提出。

本标准起草单位：汤阴县福泰食品有限公司。

本标准主要起草人：程智敏。

H N

Q B

卤 蛋

1 范围

本标准规定了卤蛋的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以去壳或不去壳的熟制禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，加入食用盐、味精、泡椒、麦芽糖、白砂糖、酱油、辣椒、花椒、八角、香叶、陈皮、小茴香中的一种或几种，经卤制、冷却、真空包装、杀菌等工序制成的熟蛋制品。

根据原料不同分为：卤鸭蛋、卤鸡蛋、卤鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 香叶、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有该产品应有的性状	从样品中随机取出1份，去除包装后置于洁净白色瓷盘中，在自然光线明亮处，用
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

^a采样方案按GB 4789.1的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

卤蛋是以去壳或不去壳的熟制禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，加入食用盐、味精、泡椒、麦芽糖、白砂糖、酱油、辣椒、花椒、八角、香叶、陈皮、小茴香中的一种或几种，经卤制、冷却、真空包装、杀菌等工序制成的熟蛋制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T 23970《卤蛋》以及 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴县福泰食品有限公司

H N
Q B