



410252S-2021



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0005S-2021

水卤蛋

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王启春、赵占强。

H N
Q B

水卤蛋

1 范围

本标准规定了水卤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜或熟制（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）为原料，经挑选、预煮或不预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、固态调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水蔬菜、香辛料中的几种，包含两种或两种以上调味料】、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、白砂糖中的几种）、食品用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味、猪肉风味中的一种或几种）中的几种，进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。

根据原料不同可分为：盐焗风味水卤蛋、鸡肉风味水卤蛋、麻辣风味水卤蛋、香辣风味水卤蛋、卤香风味水卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜或熟制（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

2.1.11 辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.12 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.26 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.34 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.41 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。

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	具有该品种应具有性状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有该品种应具有色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味、无异味	
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
氯化钠（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
注：*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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜或熟制（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）为原料，经挑选、预煮或不预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、固态调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水蔬菜、香辛料中的几种，包含两种或两种以上调味料】、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、白砂糖中的几种）、食品用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味、猪肉风味中的一种或几种）中的几种，进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。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》的有关规定，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。

郑州嘉德龙食品有限公司

QB