



410607S-2021



郑州市乡得旺食品有限公司企业标准

Q/ZXDW 0001S-2021

盐焗蛋

2021-03-24 发布

2021-03-24 实施

郑州市乡得旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市乡得旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李靖军、李素苹。

H N
Q B

盐焗蛋

1 范围

本标准规定了盐焗蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、鸽子蛋中的一种为原料，经预清洗、煮制、去壳或不去壳、加入白砂糖、食用盐、麦芽糖浆、味精、香辛料（高良姜、甘草、生姜、肉桂、小茴香）、栀子、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、呈味核苷酸二钠、食品用香精（肉味香精、卤味香精中的一种或几种）中的多种，经卤制、烘烤、真空包装、高温杀菌工艺制成的盐焗蛋。

根据原辅料不同可分为不同产品：盐焗鸡蛋、盐焗鹌鹑蛋、盐焗鸭蛋、盐焗鸽子蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料（高良姜、甘草、生姜、肉桂、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 食品用香精（肉味香精、卤味香精）应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，咸香，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
食用盐(以 NaCl 计)， g/100g	≤ 8.0	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、鸽子蛋中的一种为原料，经预清洗、煮制、去壳或不去壳、加入白砂糖、食用盐、麦芽糖浆、味精、香辛料（高良姜、甘草、生姜、肉桂、小茴香）、栀子、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、呈味核苷酸二钠、食品用香精（肉味香精、卤味香精中的一种或几种）中的多种，经卤制、烘烤、真空包装、高温杀菌工艺制成的盐焗蛋。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 10.02.01 卤蛋。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市乡得旺食品有限公司