



412234 S-2021



鹿邑县大家旺食品有限公司企业标准

Q/LDJW 0001S-2021

---

# 卤蛋

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

---

鹿邑县大家旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由鹿邑县大家旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王钢强。

H N  
Q B

# 卤蛋

## 1 范围

本标准规定了卤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟咸蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）中的一种为原料，经清洗、加入水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、泡椒、蜂蜜、香辛料（八角、花椒、藤椒、辣椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、月桂叶、草果、肉桂、小茴香中的一种或多种）、荷叶、料酒、盐焗粉（以食用盐、味精、淀粉为原料，添加或不添加沙姜粉、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、脱水大蒜、姜、香辛料、辣椒、食用植物油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、三氯蔗糖、花椒提取物、栀子黄、柠檬黄、日落黄、食品用香精，经混合加工而成的呈粉状的包含两种或两种以上调味料的复合调味料）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏、牛肉香精、牛肉膏、麻辣香精、泡椒香精、蜂蜜香精、酱卤香精中的一种）、D-异抗坏血酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或多种，经调配、混合、卤制、沥出、包装、烤制或不烤制、杀菌或不杀菌加工而成的卤蛋。

根据原辅料不同可分为：卤鸡蛋、卤鹅蛋、卤鸭蛋、卤鹌鹑蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟咸蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）应符合 Q/YJBB 0001S 的规定，见附录 A。

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 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 香辛料（八角、花椒、藤椒、辣椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、月桂叶、草果、肉桂、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 荷叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.13料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14盐焗粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合关于批准  $\epsilon$ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（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，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        | $\leq 5.0$  | GB 5009.44 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg            | $\leq 0.18$ | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg             | $\leq 0.05$ | 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

- 2.4.1 按罐头工艺生产的卤蛋，应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。
- 2.4.2 非罐头工艺生产的卤蛋，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 <sup>a</sup> 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       |
| <sup>a</sup> 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 |                       |   |        |        |                 |

## 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（按罐头工艺生产的产品）、菌落总数（非罐头工艺生产的产品）、大肠菌群（非罐头工艺生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂企业标准

Q/YJBB 0001S-2018

---

# 咸蛋

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

---

伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由伊川县江左镇邦邦蛋品加工厂提出并起草。

本标准起草人：郝孝伟。

H N  
Q B

咸蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、煮熟、去皮或不去皮、腌制（以水、食用盐为原料配制成料液）、包装加工而成的咸蛋。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 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                       | 椭圆形                   | 从样品中取 5 枚，置于清洁卫生的白瓷盘中。自然光下用肉眼观察其性状，色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽                       | 蛋白白净，蛋黄呈金黄色、黄色、红色或淡红色 |                                                              |
| 气味、滋味                     | 具有产品固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味 |                                                              |
| 杂 质                       | 无肉眼可见外来杂质             |                                                              |
| 注：此要求适合于咸鸭蛋、咸鸭蛋、咸鸡蛋、咸鹌鹑蛋。 |                       |                                                              |

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） | ≤ 10.0 | GB 5009.44 |



Q/YJBB 0001S-2018

|                                                     |   |      |              |
|-----------------------------------------------------|---|------|--------------|
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg）                                   | ≤ | 0.05 | GB 5009.15   |
| *铅（以 Pb 计）/（mg/kg）                                  | ≤ | 0.15 | GB 5009.12   |
| 六六六/（mg/kg）                                         | ≤ | 0.1  | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/（mg/kg）                                         | ≤ | 0.1  | GB/T 5009.19 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762；<br>此要求适合于咸鸭蛋、咸鸭蛋、咸鸭蛋、咸鸭蛋。 |   |      |              |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目                                                       | 采样方案*及限量 |   |       |        | 检验方法              |
|----------------------------------------------------------|----------|---|-------|--------|-------------------|
|                                                          | n        | c | m     | M      |                   |
| 菌落总数/（CFU/g）                                             | 5        | 2 | 10000 | 100000 | GB 4789.2         |
| 大肠菌群/（CFU/g）                                             | 5        | 2 | 10    | 100    | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌/（/25g）                                              | 5        | 0 | 0     | —      | GB 4789.4         |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。<br>此要求适合于咸鸭蛋、咸鸭蛋、咸鸭蛋、咸鸭蛋。 |          |   |       |        |                   |

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 生产加工过程卫生的要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以熟咸蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）中的一种为原料，经清洗、加入水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、泡椒、蜂蜜、香辛料（八角、花椒、藤椒、辣椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、月桂叶、草果、肉桂、小茴香中的一种或多种）、荷叶、料酒、盐焗粉（以食用盐、味精、淀粉为原料，添加或不添加沙姜粉、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、脱水大蒜、姜、香辛料、辣椒、食用植物油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、三氯蔗糖、花椒提取物、栀子黄、柠檬黄、日落黄、食品用香精，经混合加工而成的呈粉状的包含两种或两种以上调味料的复合调味料）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏、牛肉香精、牛肉膏、麻辣香精、泡椒香精、蜂蜜香精、酱卤香精中的一种）、D-异抗坏血酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或多种，经调配、混合、卤制、沥出、包装、烤制或不烤制、杀菌或不杀菌加工而成的卤蛋。

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》的要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县大家旺食品有限公司