



413364S-2022



太康县九九食品有限公司企业标准

Q/TJJ 0002S-2022

卤蛋

2022-12-14 发布

2022-12-14 实施

太康县九九食品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县九九食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建峰。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，加入生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、白酒、料酒、黄酒、蚝油、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、卤蛋用外购复合调味料中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食品用香精（盐焗风味香精、五香风味香精、泡椒风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、肉风味香精、香辛型风味香精中的一种或几种）、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、剥壳、卤制、油炸（大豆油或棕榈油或棉籽油）（或烘烤）或不烘烤（不油炸）、拌料或不拌料、真空包装、杀菌、加工而成的即食卤蛋。

根据工艺不同，产品分类为卤蛋、虎皮蛋（油炸卤蛋）、烤卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.11 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.12 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.18红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.26葱、姜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27大豆油、棕榈油、棉籽油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于采用油炸工艺的产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

注：*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

微生物限量应符合罐头商业无菌的规定，按照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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，加入生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油、白酒、料酒、黄酒、蚝油、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、卤蛋用外购复合调味料中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食品用香精（盐焗风味香精、五香风味香精、泡椒风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、肉风味香精、香辛型风味香精中的一种或几种）、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、剥壳、卤制、油炸（大豆油或棕榈油或棉籽油）（或烘烤）或不烘烤（不油炸）、拌料或不拌料、真空包装、杀菌、加工而成的即食卤蛋。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县九九食品有限公司

QB