



410869S-2022



确山申航食品有限公司企业标准

Q/QSS 0001S-2022

卤蛋

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

确山申航食品有限公司 发布

前 言

本标准由确山申航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张莹莹。

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。

本标准适用于以鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）或冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）黄、冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）液为原料，鲜蛋经挑选、清洗、煮制、剥壳；冰蛋黄、冰蛋液经配料搅拌、模具定型、煮制、模具分离后，分别再加入生活饮用水、香辛料【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、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、荜茇中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、辣椒、生姜、泡椒、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、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）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，经卤制、冷却、真空包装、高温杀菌、包装而成的即食卤蛋。

根据所用原料及工艺不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）黄、冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮（橘皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.19 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

- 2.1.20 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.21 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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 | 椭圆状 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气 味、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 | ≤ 8.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| 展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂的产品） | ≤ 20 | GB 5009.185 |

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

应符合罐头工艺商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜蛋（鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）或冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）黄、冰蛋（鸡蛋或鸭蛋）液为原料，鲜蛋经挑选、清洗、煮制、剥壳；冰蛋黄、冰蛋液经配料搅拌、模具定型、煮制、模具分离后，分别再加入生活饮用水、香辛料【花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、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、荜茇中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、辣椒、生姜、泡椒、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、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）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，经卤制、冷却、真空包装、高温杀菌、包装而成的即食卤蛋。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山申航食品有限公司

QB