



410105S-2023



洛阳市天成食品有限公司企业标准

Q/LTS 0002S-2023

风味卤蛋

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

洛阳市天成食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天成食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雅萍。

H N
Q B

风味卤蛋

1 范围

本标准规定了风味卤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋）中的一种或几种为原料，经清洗、加入水，食用盐、白砂糖、味精、酱油、泡椒、蜂蜜、香辛料（八角、花椒、藤椒、辣椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、香叶、草果、肉桂、小茴香中的一种或多种）、荷叶、料酒、盐焗粉（固态复合调味料）、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）中的一种或多种，经调配、混合、卤制、沥出、包装、烤制、杀菌加工而成的风味卤蛋。

根据原料不同可分为：风味鸡蛋、风味鹅蛋、风味鸭蛋、风味鸡蛋、风味鹌鹑蛋。

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 鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.9 荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 盐焗粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 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）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，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	≤ 5.0	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

应符合商业无菌的要求，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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

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。

编制说明

本标准适用于以禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋）中的一种或几种为原料，经清洗、加入水，食用盐、白砂糖、味精、酱油、泡椒、蜂蜜、香辛料（八角、花椒、藤椒、辣椒、桂皮、肉豆蔻、孜然、香叶、草果、肉桂、小茴香中的一种或多种）、荷叶、料酒、盐焗粉（固态复合调味料）、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）中的一种或多种，经调配、混合、卤制、沥出、包装、烤制、杀菌加工而成的风味卤蛋。

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。

洛阳市天成食品有限公司