



411038S-2023



洛阳中味福食品有限公司企业标准

Q/LZS 0003S-2023

卤蛋

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

洛阳中味福食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳中味福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛建堂、薛冰飞。

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、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、清洗，添加生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、麦芽糖、香辛料（辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、黑胡椒、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、百里香中的几种）、陈皮、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、碳酸氢钠、红曲黄色素、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经卤制、包装或不包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤蛋。

根据添加原料不同可分为：卤鸡蛋、卤鹅蛋、卤鸭蛋、卤鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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
水分，%	≤ 70.0	GB 5009.3
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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 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 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 4789.1 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 21710 和 GB 14880 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑拣、清洗，添加生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、谷氨酸钠(味精)、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、麦芽糖、香辛料（辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、黑胡椒、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、百里香中的几种）、陈皮、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、碳酸氢钠、红曲黄色素、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经卤制、包装或不包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的卤蛋。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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

洛阳中味福食品有限公司