



411264S-2023



驻马店市开发区六和红心农民专业合作社企业标准

Q/ZLN 0001S-2023

再制蛋

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

驻马店市开发区六和红心农民专业合作社 发布

前 言

本标准由驻马店市开发区六和红心农民专业合作社提出并起草。

本标准起草人：王二勤、李艳斌。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZLN 0001S-2019，备案号：412355S-2019。

H N
Q B

再制蛋

1 范围

本标准规定了再制蛋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于分类中的咸蛋、卤蛋、烤蛋、变蛋、松花蛋（皮蛋）。

2 分类

产品根据生产工艺的不同可分为：咸蛋、卤蛋、烤蛋、变蛋、松花蛋（皮蛋）。

2.1 咸蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、腌制（以食用盐、黄土、生活饮用水配置成料泥）、清洗、真空包装、高温杀菌后制成的咸蛋（熟）；或腌制后用聚乙烯吹塑薄膜包装而成的非即食咸蛋（生）。

2.2 卤蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、卤制【添加生活饮用水、芝麻酱、食用盐、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、红茶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、鸡肉膏中的多种】、熟化、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌、包装而成。

2.3 烤蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、腌制【添加生活饮用水、芝麻酱、食用盐、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、红茶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、鸡肉膏中的多种】、烤制、冷却、真空包装、高温杀菌、包装而成。

2.4 变蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，用料浆【料浆由碳酸钙、碳酸钠、食用盐（加或不加）、生活饮用水，配制而成】，经锯末包蛋、腌制、晾干、包装而成。

2.5 松花蛋（皮蛋）

以鲜鸭蛋为原料，由食用盐、碳酸钠、氢氧化钠（加工助剂）、硫酸铜（加工助剂）、碳酸钙、茶叶末、水配制成料液，经腌制、凝固成型、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.10 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.12 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 3.1.13 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.17 鸡肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.18 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.19 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。
- 3.1.20 茶叶末应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.21 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 3.1.22 黄土、锯末应无污染、无杂质、无异味。
- 3.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.2 感官要求
- 3.2.1 咸蛋感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要求		检验方法
		咸蛋（生）	咸蛋（熟）	
性 状		呈蛋圆形	呈蛋圆形	取适量试样置于白色瓷盘
蛋 内 品 质	形态	大小均匀，气室小、蛋白呈液态、有粘性，蛋黄完整隆起	壳后蛋白基本完整，不粘壳、蛋白无“蜂窝状”现象、蛋黄较结实，含油	中，在自然光下用肉眼观察其性状、杂质，剥壳后观察其形态、色泽、气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
	色泽	具有咸蛋（生）应有的色泽	具有咸蛋（熟）应有的色泽	
	气、滋味	具有本品固有的气味、味咸、有蛋香味，无异味		

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

3.2.2 卤蛋、烤蛋、变蛋、松花蛋（皮蛋）感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	要求				检验方法
	卤蛋	烤蛋	变蛋	松花蛋（皮蛋）	
性 状	呈蛋圆形、蛋壳完整，无破损				取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，剥壳后品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	蛋壳微黄，蛋青呈巧克力色	具有变蛋应有的色泽	去壳后，蛋体有弹性，一般有雪花状花纹，蛋白呈青褐色至深褐色至黑色；蛋黄呈黄色兼绿色或墨绿色	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	咸蛋	卤蛋、烤蛋	松花蛋 (皮蛋)	变蛋	
pH 值（1:15 稀释）					

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 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 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。					
微生物限量不适用于非即食咸蛋（生）。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：咸蛋（生）：感官要求、净含量及允许短缺量；咸蛋（熟）、卤蛋、烤蛋：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；松花蛋（皮蛋）：感官要求、pH 值、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

本标准适用于分类中的咸蛋、卤蛋、烤蛋、变蛋、松花蛋（皮蛋）。

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》制定本企业标准，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。

驻马店市开发区六和红心农民专业合作社

H N
Q B