



412634S-2023



洛阳市天成食品有限公司企业标准

Q/LTS 0003S-2023

溏心卤蛋

2023-08-21 发布

2023-08-21 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

溏心卤蛋

1 范围

本标准规定了溏心卤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经挑选、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、酸水解植物蛋白调味料、酵母抽提物、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柑橘黄、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、月桂叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、香菇、枸杞、阿胶、蛹虫草、鸡内金、复合调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料（麻辣风味、五香风味、肉味、复合风味中的一种或几种）、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、白砂糖中的几种）、食品用香精中的几种，再进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成终产品蛋黄呈非完全凝固状态的溏心卤蛋。

根据原料不同可分为原味溏心卤蛋、风味溏心卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜鸡蛋应符合 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

2.1.11 辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、月桂叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 酸水解植物蛋白调味料、复合调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 白芷、枸杞、阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.15 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.18黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.26辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.29罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.30天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.36明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.37卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.41柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.43 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。

2.2 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
组织状态	蛋白致密，有弹性和韧性；蛋黄中心 呈现未完全凝固状态	取适量试样，用刀一分为二，观察蛋黄组织状态

口感	蛋白口感软嫩；蛋黄口感滑嫩	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味和蛋白、蛋黄口感。
性状	椭圆状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的气味、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	≤	10.0	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
* 该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					

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

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

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 GB31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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为原料，经挑选、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、酸水解植物蛋白调味料、酵母抽提物、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柑橘黄、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、月桂叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、香菇、枸杞、阿胶、蛹虫草、鸡内金、复合调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料（麻辣风味、五香风味、肉味、复合风味中的一种或几种）、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、白砂糖中的几种）、食品用香精中的几种，再进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成终产品蛋黄呈非完全凝固状态的溏心卤蛋。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河市平平食品有限责任公司

QB