



412854S-2024



南阳市桐莱特桐蛋开发有限公司企业标准

Q/NTLT 0001S-2024

再制蛋

2024-11-18 发布

2024-11-18 实施

南阳市桐莱特桐蛋开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市桐莱特桐蛋开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨满行。

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、检验规则等。

本标准适用于再制蛋，根据分类不同，可分为咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

2 分类

产品根据生产工艺的不同可分为：咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

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）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏中的多种】、高温杀菌或不高温杀菌、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的卤蛋。

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）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油、泡椒、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏中的多种】、烤制、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的烤蛋。

2.4 松花蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中单一品种）为原料，由食用盐、加工助剂（氢氧化钠、氧化钙、硫酸铜中的几种）、茶叶末、稻壳、草木灰、黄土、水配制成料泥，经裹泥、腌制、成熟，带泥包装或清洗后包装加工而成的松花蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 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 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 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 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.15 鸡肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.17 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。
- 3.1.18 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。
- 3.1.19 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 3.1.20 黄土、稻壳、草木灰应无污染、无杂质。

3.2 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，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，味咸，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 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	咸蛋	卤蛋、烤蛋	松花蛋	
pH 值（1: 15 稀释） ≥	/	/	9.0	GB 5009.237
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

挥发性盐基氮 ^a ，mg/100g	≤	10	/	GB 5009.228
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
a 仅适用于咸蛋（生）。				

3.4 微生物限量

3.4.1 真空包装的熟制产品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 检验；

3.4.2 其他包装的熟制产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量				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/T 4789.19 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

3.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

4 检验

真空包装的熟制产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；

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：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于再制蛋，根据分类不同，可分为咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

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）。

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）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏中的多种】、高温杀菌或不高温杀菌、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的卤蛋。

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）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油、泡椒、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏中的多种】、烤制、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的烤蛋。

松花蛋：以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中单一品种）为原料，由食用盐、加工助剂（氢氧化钠、氧化钙、硫酸铜中的几种）、茶叶末、稻壳、草木灰、黄土、水配制成料泥，经裹泥、腌制、成熟，带泥包装或清洗后包装加工而成的松花蛋。

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。

南阳市桐莱特桐蛋开发有限公司