



413111S-2024



河南三猫仔食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

卤蛋

2024-12-12 发布

2024-12-12 实施

河南三猫仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南三猫仔食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南三猫仔食品有限公司。

本标准主要起草人：王振西。

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。

本标准适用于以去壳熟制鹌鹑蛋为原料，经{生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、食用盐、味精、红曲黄色素、白芷、香辛料【八角、小茴香、花椒、桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、丁香、草果、野山椒（辣椒）中的多种】中的多种}卤制，冷却，包装，高温杀菌，冷却，包装而成的即食卤蛋。

根据用料不同，可分为：五香味鹌鹑蛋、盐焗味鹌鹑蛋、泡椒味鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 熟制鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 香辛料【八角、小茴香、花椒、桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、丁香、草果、野山椒（辣椒）】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 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	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、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	≤ 3.5	GB 5009.44
六六六（以 HCH 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
注：*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

2.4.1 符合罐头食品加工工艺的产品，应符合罐头食品商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非罐头食品加工工艺的产品，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 1：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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（仅适用于非罐头食品加工工艺的产品）、大肠菌群（仅适用于非罐头食品加工工艺的产品）、商业无菌（仅适用于罐头食品加工工艺的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以去壳熟制鹌鹑蛋为原料，经{生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、食用盐、味精、红曲黄色素、白芷、香辛料【八角、小茴香、花椒、桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、丁香、草果、野山椒（辣椒）中的多种】中的多种}卤制，冷却，包装，高温杀菌，冷却，包装而成的即食卤蛋。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南三猫仔食品有限公司

Q B