



410607S-2024



安阳市华世食品有限公司企业标准

Q/AHSS 0001S-2024

卤蛋

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

安阳市华世食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市华世食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建国、李开友。

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、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、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、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、去壳（或不去壳）、油炸或不油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食卤蛋。

根据工艺不同，产品分类为卤蛋、虎皮蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.16 咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 食品用香精香料应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.31 大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油 GB 2716 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，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
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：*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

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 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762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

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、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、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、去壳（或不去壳）、油炸或不油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成的即食卤蛋。

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，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。

安阳市华世食品有限公司

QB