



413019S-2025



新乡市豫贺食品发展有限公司企业标准

Q/XYH 0002S-2025

卤蛋

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

新乡市豫贺食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市豫贺食品发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：周景贺。

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。

本标准适用于以鹌鹑蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，辅以或不辅以魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、小茴香、八角、桂皮、丁香、生姜、干姜、蒜、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、草果、月桂叶、肉豆蔻、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年以内）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、山楂、刀豆、枣（大枣、红枣、黑枣）、木瓜、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草、五指毛桃、火龙果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、芝麻酱、芝麻油、花椒油、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、蚝油、鸡精、酿造食醋、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、线椒、小米椒、辣椒红油（大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、香辛料）、辣椒酱、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、食品用香精、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，再经加生活饮用水卤煮、包装、杀菌等工艺加工而成的即食卤蛋。

根据原辅料种类不同分为不同种类：卤鹌鹑蛋、卤鸭蛋、卤鸡蛋、卤鹅蛋、卤鸽子蛋、混合卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鹌鹑蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、乌药叶、刀豆、枣、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。

2.1.6 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家

市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。

2.1.7 人参（人工种植五年以内）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。

2.1.9 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。

2.1.10 木瓜、火龙果、线椒、小米椒、代代花、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 花椒油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.19 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。

2.1.20 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.23 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.25 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.26 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。

2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.29 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.32 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 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	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于使用山楂的产品。		

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

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 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；食药同源物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定；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。

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

本标准适用于以鹌鹑蛋、鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，辅以或不辅以魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、小茴香、八角、桂皮、丁香、生姜、干姜、蒜、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、草果、月桂叶、肉豆蔻、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年以内）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、山楂、刀豆、枣（大枣、红枣、黑枣）、木瓜、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草、五指毛桃、火龙果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、芝麻酱、芝麻油、花椒油、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、蚝油、鸡精、酿造食醋、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、线椒、小米椒、辣椒红油（大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、香辛料）、辣椒酱、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、食品用香精、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，再经加生活饮用水卤煮、包装、杀菌等工艺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》要求制订本企业标准，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。

新乡市豫贺食品发展有限公司