



413748S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0009S-2025

卤蛋制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕。

H N
Q B

卤蛋制品

1 范围

本标准规定了卤蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料、经检选、清洗，蒸煮、去壳或不去壳，油炸（食用植物油）或不油炸、加入生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、大葱、姜、蒜、辣椒、辣椒籽、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（人工种植五年及以下）、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、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、芝麻、核桃仁、桃仁、葵花籽仁、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种或几种）、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、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、玉米、红薯、地瓜、香菇、香芋、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、禽畜肉、鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨、酱卤肉、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉膏、鸡肉膏、海鲜粉调味料、辣椒红油、固体复合调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、味精、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、酱油（生抽）、酿造食醋（含焦糖色）、豆豉、蒸鱼豉油、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、酵母抽提物中的一种或多种，辅以或不辅以乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经卤煮、冷却、真空包装后杀菌或直接包装、外包装加工而成的即食卤蛋制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同卤蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料

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

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.8 辣椒、辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 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、枣、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊）、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。

2.1.10 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。

2.1.11 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

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

2.1.13 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。

2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.15 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。

2.1.16 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。

2.1.19 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.20 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定

2.1.21 玉米、红薯、地瓜应符合 GB 2715 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.22 芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23 木瓜、香芋应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.24 禽畜肉、鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.25 酱卤肉应符合 GB/T 23586 的规定。

2.1.26 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.29 牛肉膏、鸡肉膏、海鲜粉调味料、辣椒红油、固体复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

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

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

- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.36 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.39 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.42 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 酱油（生抽）、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.45 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.46 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.47 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.58 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.59 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.60 天然胡萝卜素 GB 31642 的规定。
- 2.1.61 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 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，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	≤ 6.0	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
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于使用山楂的产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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
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；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 和 GB31650.1 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（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料、经检选、清洗，蒸煮、去壳或不去壳，油炸（食用植物油）或不油炸、加入生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、大葱、姜、蒜、辣椒、辣椒籽、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（人工种植五年及以下）、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、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、刀豆、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、芝麻、核桃仁、桃仁、葵花籽仁、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种或几种）、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、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、玉米、红薯、地瓜、香菇、香芋、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、禽畜肉、鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨、酱卤肉、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉膏、鸡肉膏、海鲜粉调味料、辣椒红油、固体复合调味料、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、芝麻酱、辣椒酱、味精、鸡精调味料、蚝油、酿造酱油、酱油（生抽）、酿造食醋（含焦糖色）、豆豉、蒸鱼豉油、豆瓣酱、黄豆酱、啤酒、酵母抽提物中的一种或多种，辅以或不辅以乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经卤煮、冷却、真空包装后杀菌或直接包装、外包装加工而成的即食卤蛋制品。

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》相关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。

河南省臧营桥食品有限公司