



413761S-2025



河南省正贏食品有限公司企业标准

Q/HZY 0003S-2025

再制蛋及其制品

2025-12-29 发布

2025-12-29 实施

河南省正贏食品有限公司 发布

H N

QB

前 言

本标准由河南省正赢食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省正赢食品有限公司。

本标准主要起草人：郑巧莲。

H N

Q B

再制蛋及其制品

1 范围

本标准规定了再制蛋及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于：咸蛋及其制品、烤蛋、皮蛋、卤蛋。

咸蛋及其制品以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄或不剥壳、烤制或不烤制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食咸蛋及其制品。

烤蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料、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、鸡肉膏中的一种或几种】、烤制、熏制或不熏制、冷却、真空包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食烤蛋。

皮蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、用含盐的黄泥或红泥或草木灰或盐水或盐，再配或不配以水、红茶末、白酒、加工助剂（氢氧化钠、氧化钙、硫酸铜中的一种或几种）腌制、清洗、包装而成的即食或非即食皮蛋。

卤蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，经油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）】或不油炸、添加水、香辛料及香辛料粉、酱油、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、复合调味料、茶叶、食品用香精、麦芽糖中的一种或多种作为辅料，再经过卤制、高温杀菌或不高温杀菌、冷却、包装工序加工而成的即食或非即食卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜禽蛋（包括但不限于鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、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 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB/T35885 的规定。
- 2.1.12 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.17 甜面酱应符合 GB 2718 和 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 复合调味料应符合 GB/T 31644 的规定
- 2.1.21 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.27 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。
- 2.1.28 茶叶末应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.29 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.31 陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.32 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于白色瓷盘中，
性状	具有该产品应有的性状	在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，无异味	状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，
杂质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味

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
	咸蛋及其制品	烤蛋、卤蛋	皮蛋	
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	8.0		/	GB 5009. 44
pH 值（1: 15 稀释）≥	/	/	9.0	GB 5009. 237
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18			GB 5009. 12
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.05			GB 5009. 15
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	3			GB 5009. 229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25			GB 5009. 227

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于有油炸工艺的产品

3.4 微生物限量

即食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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4

注：a样品的采样及处理按GB 4789. 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 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。

3.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 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（仅限即食品）、大肠菌群（仅限即食品）。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：咸蛋及其制品、烤蛋、皮蛋、卤蛋。

咸蛋及其制品以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料中的一种或几种，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、剥壳取蛋黄或不剥壳、烤制或不烤制、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的咸蛋及其制品。

烤蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、腌制【生活饮用水加入食用盐、加入黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料、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、鸡肉膏中的一种或几种】、烤制、熏制或不熏制、冷却、真空包装、灭菌或不灭菌、加工而成的烤蛋。

皮蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、用含盐的黄泥或红泥或草木灰或盐水或盐，再配或不配以水、红茶末、白酒、加工助剂(氢氧化钠、氧化钙、硫酸铜中的一种或几种)腌制、清洗、包装而成的皮蛋。

卤蛋以鲜禽蛋（鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，经油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）】或不油炸、添加水、香辛料及香辛料粉、酱油、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、复合调味料、茶叶、食品用香精、麦芽糖中的一种或多种作为辅料，再经过卤制、高温杀菌或不高温杀菌、冷却、包装工序加工而成的卤蛋。

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》的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 GB2762 的规定。

河南省正瀛食品有限公司