



413785S-2025



鲁山县三合食品有限公司企业标准

Q/LSH 0001S-2025

再制蛋制品

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

鲁山县三合食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县三合食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁冬霞、钱三强、张长明。

H N

Q B

再制蛋制品

1 范围

本标准规定了再制蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、洗蛋、分选、腌制【水加入食用盐，添加或不添加黄土或红黏土、白酒、料酒、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、茶叶中的一种或几种，配制成料泥或料液】、洗蛋、选蛋、烘烤或不烘烤、包装、高温杀菌、加工而成的即食再制蛋制品。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为：咸蛋、烘烤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 黄土、红黏土应无污染、无杂质、无异味。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.8 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在
色 泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察其性状、色
气、滋 味	具有产品应有的气、滋味，无异味	泽、杂质，嗅其气味，然后以温
杂 质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味

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	≤	0.19	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 样品的采样和处理按 GB/T 4789.19 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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

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 (不适用于以计量方式销售的预包装产品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、洗蛋、分选、腌制【水加入食用盐，添加或不添加黄土或红黏土、白酒、料酒、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、橘皮（陈皮）、茶叶中的一种或几种，配制成料泥或料液】、洗蛋、选蛋、烘烤或不烘烤、包装、高温杀菌、加工而成的即食再制蛋制品。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》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。

鲁山县三合食品有限公司