



413456S-2025



新乡市子午线食品有限公司企业标准

Q/XZS 0003S-2025

# 卤蛋

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

新乡市子午线食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市子午线食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市子午线食品有限公司。

本标准主要起草人：冯智慧、王伟。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XZS 0003S-2025，备案号：413368S-2025。

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，加入生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、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、包装或真空包装、杀菌、外包装加工而成的即食卤蛋。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同卤蛋。

## 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 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 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 辣椒、辣椒籽应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.8 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。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原国家卫生计生委2014年10号公告的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.14 火龙果应符合NY/T 3601的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 茶叶应符合GB/T 30766的规定。
- 2.1.18 茉莉花茶应符合GB/T 22292的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 玉米、红薯、地瓜应符合GB 2715和GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.21 芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22 木瓜、香芋应清洁、卫生、无污染，同时符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.23 禽畜肉、鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨应符合GB 2707的规定。
- 2.1.24 酱卤肉应符合GB/T 23586的规定。
- 2.1.25 鸡肉粉、牛肉粉应符合GB 2726的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合GB/T 20882.1和GB 15203的规定。

- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.35 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.40 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.43 酱油（生抽）、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.46 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.48 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.58 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.59 天然胡萝卜素 GB 31642 的规定。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.61 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

色 泽	具有产品应有的色泽	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。
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 <sup>a</sup> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 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、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、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）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，加入生活饮用水、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、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、包装或真空包装、杀菌、外包装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》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。