



410602S-2025



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0003S-2025

# 卤蛋

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳豫茗汇食品有限公司。

本标准主要起草人：于德满。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸽子蛋中的单一品种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、藤椒、麻椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香、当归中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、赤藓糖醇、海藻糖、蜂蜜、味精、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、去壳（或不去壳）、油炸或不油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、烘干或不烘干、冷却、调味或不调味、真空包装、高温杀菌、风干、装箱工艺制成的即食卤蛋。

根据工艺不同，产品分类为：卤蛋、虎皮蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸽子蛋应符合 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 白芷、陈皮（橘皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.9 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

- 2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.12 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.15 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.16 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.18 茶叶应符合GB 31608的规定。
- 2.1.19 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 鸡汁调味料SB/T 10458的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味粉应符合SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚GB 1886.208或GB 29938的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.36 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.38 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.39  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合GB 1886.371的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.41 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.42 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.43 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.44食用植物调和油应符合GB/T 40851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	具有本品应有的性状	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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)	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
六六六(以 HCH 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
滴滴涕(以 DDT 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于的油炸产品检测。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 的规定进行检验。

## 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

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸽子蛋中的单一品种为原料，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、藤椒、麻椒、甘草、丁香、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、阿魏、小茴香、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香、当归中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、赤藓糖醇、海藻糖、蜂蜜、味精、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味料中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、红曲黄色素、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经挑选、清洗、蒸煮、去壳（或不去壳）、油炸或不油炸（大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、卤制、烘干或不烘干、冷却、调味或不调味、真空包装、高温杀菌、风干、装箱工艺制成的即食卤蛋。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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

南阳豫茗汇食品有限公司