



410421S-2025



## 开封香都食品有限公司企业标准

Q/KXS 0002S-2025

# 卤蛋

2025-02-06 发布

2025-02-06 实施

开封香都食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封香都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏振奖、赵国兵、刘金忠。

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、鹅蛋、鹌鹑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、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、蒔萝、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、百里香中的几种】、白芷、陈皮（橘皮）、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖啡、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、复合调味料中的几种，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、烘烤、包装、高温杀菌、加工而成的即食卤蛋。

根据所用原辅料不同，产品分类为：风味卤蛋、盐焗卤蛋、虎皮卤蛋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）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、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 酿造食醋应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

- 2.1.16咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.17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、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.28高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.30甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.31大豆油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油 GB 2716 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，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 8.0	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

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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 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 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

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，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、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑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、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、蒔萝、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、孜然、干姜、百里香中的几种】、白芷、陈皮（橘皮）、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、蚝油、茶叶、咖啡、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、复合调味料中的几种，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、烘烤、包装、高温杀菌、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》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。

开封香都食品有限公司

QB