



410954S-2025



# 河南大夫庄园农业发展有限公司企业标准

Q/HDF 0001S-2025

## 卤蛋

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南大夫庄园农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大夫庄园农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南大夫庄园农业发展有限公司。

本标准主要起草人：戴贵燕。

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（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、卤制【添加生活饮用水、芝麻酱、花生酱、食用盐、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、茶叶末、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏香精中的多种】、高温杀菌或不高温杀菌、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的熟制卤蛋。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.10 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.12 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 或 GB 29938 的规定。

2.1.15 鸡肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 茶叶末应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 花生酱应符合 QB/T 1733.4、LS/T 3311、NY/T 958 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，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，味咸，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

2.4.1 真空包装的产品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 检验；

2.4.2 其他包装的产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 <sup>a</sup> 方案及限量				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 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。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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

真空包装的产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；

其他包装的产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；

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（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、卤制【添加生活饮用水、芝麻酱、花生酱、食用盐、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒）、陈皮、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、泡椒、茶叶末、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、鸡肉膏香精中的多种】、高温杀菌或不高温杀菌、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的熟制卤蛋。

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》制定本企业标准，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。

河南大夫庄园农业发展有限公司