



411973S-2025



淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社企业标准

Q/QFZ 0005S-2025

卤蛋

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社 发布

前 言

本标准由淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社提出并起草。

本标准起草人：高建宇、宋亚光、杨现雷、高建梅、高妍。

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（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为原料，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），经卤制{添加生活饮用水，添加香辛料或粉【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、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）、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞子、茯苓、桑椹、益智仁、荷叶、莱菔子、黄精、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}、烘烤或不烘烤、包装、高温杀菌、加工而成的卤蛋。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、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香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4白芷、陈皮（橘皮）、荷叶、莱菔子、黄精应清洁、卫生、无污染，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.5枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6桑椹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7茯苓应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8益智仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委相关公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.10人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.12白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14蜂蜜应符合 GB 14963 的定。
- 2.1.15味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17酿造食醋应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.22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。
- 2.1.23乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.33高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36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
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	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	≤ 5.0	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（普通鸭蛋、缠丝鸭蛋）、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为原料，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），经卤制〔添加生活饮用水，添加香辛料或粉【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、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）、人参（人工种植5年及5年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、枸杞子、茯苓、桑椹、益智仁、荷叶、莱菔子、黄精、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〕、烘烤或不烘烤、包装、高温杀菌、加工而成的卤蛋。

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。

淇县淇园富民缠丝鸭蛋专业合作社