



412695S-2025



南阳市金贝硕桐蛋开发有限公司企业标准

Q/NJB 0001S-2025

再制蛋

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

南阳市金贝硕桐蛋开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市金贝硕桐蛋开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：解兆川。

H N

Q B

再制蛋

1 范围

本标准规定了再制蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于分类中的咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

2 分类

产品根据生产工艺的不同可分为：咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

2.1 咸蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、腌制（以食用盐、黄土、生活饮用水配置成料泥）、清洗、真空包装、高温杀菌后制成的咸蛋（熟）；或腌制后用聚乙烯吹塑薄膜包装而成的非即食咸蛋（生）。

2.2 卤蛋

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、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、红茶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、鸡肉膏中的多种】、熟制、去壳或不去壳、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的卤蛋。

2.3 烤蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中单一品种）为原料，经挑选、腌制【添加生活饮用水、芝麻酱、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、泡椒、红茶、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、鸡肉膏中的多种】、烤制、冷却、真空包装、高温杀菌或不高温杀菌、包装而成的烤蛋。

2.4 松花蛋

以鲜（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中单一品种）为原料，由食用盐、加工助剂（氢氧化钠、氧化钙、硫酸铜）、茶叶末、稻壳、草木灰、黄土、水配制成料泥，经裹泥、腌制、成熟，带泥包装或清洗后

包装加工而成的松花蛋。

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》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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.17 鸡肉膏应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.19 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

2.1.20 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。

2.1.21 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。

2.1.22 黄土、稻壳、草木灰应无污染、无杂质。

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
	咸蛋	卤蛋、烤蛋	松花蛋	
pH 值 (1: 15 稀释) \geq	/	/	9.0	GB 5009.237
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	8.0			GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18			GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.05			GB 5009.15
挥发性盐基氮 ^a , mg/100g \leq	10	/		GB 5009.228

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于咸蛋 (生)。

2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的熟制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 其他包装的熟制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 ^a 方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

真空包装的熟制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；咸蛋（生）：感官要求、净含量及允许短缺量；咸蛋（熟）、卤蛋、烤蛋：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；松花蛋：感官要求、pH 值、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。

编制说明

本标准适用于分类中的咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。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。

南阳市金贝硕桐蛋开发有限公司

H N

Q B