



411383S-2026



驻马店市乡下老婆食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2026

变蛋

2026-05-29 发布

2026-05-29 实施

驻马店市乡下老婆食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市乡下老婆食品有限公司提出。

本标准由驻马店市乡下老婆食品有限公司起草。

本标准起草人：袁方、李威。

H N

Q B

变蛋

1 范围

本标准规定了变蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经精选、清洗、烘干消毒、光检、分摆、光检，再经料泥包裹{料泥是以生活饮用水、氧化钙、碳酸氢钠为原料，辅以食用盐、红泥、料液[香辛料或其粉和颗粒、白芷、陈皮（橘皮）、茶叶中的几种加水熬制而成]、新鲜荆芥液（新鲜荆芥加水泡制而成）、白酒、陈醋中的一种或几种，经调配混合加工而成}，再经锯末或稻糠包蛋、入缸、发酵、出缸晾晒、包装而成的变蛋。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 红泥、锯末、稻糠应符合清洁、无污染、无杂质、无异味，同时符合 GB 2762 的规定。

2.1.7 香辛料或其粉和颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.10 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.11 新鲜荆芥应新鲜、清洁、无污染、无杂质、无异味，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 陈醋应符合 GB 2719 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 | 椭圆形 | 取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。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 | |
| 气味、滋味 | 具有产品特有气味和滋味,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 | ≤ 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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 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 4789.1 执行。

2.5 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经精选、清洗、烘干消毒、光检、分摆、光检，再经料泥包裹{料泥是以生活饮用水、氧化钙、碳酸氢钠为原料，辅以食用盐、红泥、料液[香辛料或其粉和颗粒、白芷、陈皮（橘皮）、茶叶中的几种加水熬制而成]、新鲜荆芥液（新鲜荆芥加水泡制而成）、白酒、陈醋中的一种或几种，经调配混合加工而成}，再经锯末或稻糠包蛋、入缸、发酵、出缸晾晒、包装而成的变蛋。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》 要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市乡下老婆食品有限公司

H N
Q B