



410666S-2026

河南省武陟即可达食品有限责任公司企业标准

Q/HWJS 0002S-2026

卤蛋制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南省武陟即可达食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省武陟即可达食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王长海。

H N

Q B

卤蛋制品

1 范围

本标准规定了卤蛋制品的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鹌鹑蛋（经清洗、挑选、蒸煮、去壳，添加香辛料、食用盐、食糖、味精、酿造酱油、生活饮用水中的几种，卤制）为主要原料，添加魔芋坯（经脱水），添加食用盐、食糖、味精、香辛粉、熟白芝麻、辣椒红油、芝麻酱、酿造食醋、泡椒碎、香辣风味调料、酿造酱油、食品用香精部分或全部为辅料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、黄原胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、高粱红中一种或几种，经拌料、腌制、包装、杀菌等工艺加工而成的即食卤蛋制品。

根据辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 魔芋坯应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 泡椒碎应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 熟白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 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	具有本品应具有色泽	
气、 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	≤ 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

*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 ¹	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 的规定。

2.7 其它要求

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

本标准适用于以鹌鹑蛋（经清洗、挑选、蒸煮、去壳，添加香辛料、食用盐、食糖、味精、酿造酱油、生活饮用水中的几种，卤制）为主要原料，添加魔芋坯（经脱水），添加食用盐、食糖、味精、香辛粉、熟白芝麻、辣椒红油、芝麻酱、酿造食醋、泡椒碎、香辣风味调料、酿造酱油、食品用香精部分或全部为辅料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、黄原胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、高粱红中一种或几种，经拌料、腌制、包装、杀菌等工艺加工而成的即食卤蛋制品。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。

河南省武陟即可达食品有限责任公司

Q B