



410863S-2026



南阳碧水源食品有限公司企业标准

Q/NBS 0001S-2026

再制蛋

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

南阳碧水源食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳碧水源食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳碧水源食品有限公司。

本标准主要起草人：张蒙、项楠。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NBS 0001S-2023。

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。

本标准适用于再制蛋，根据产品根据生产工艺的不同可分为：咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

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【以水、食用盐为原料，加入黄土、草木灰、绿茶、红茶、芝麻酱、白酒、料酒、香辛料、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，配制成料泥或料液】，经清洗、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）。

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【生活饮用水，添加芝麻酱、食用盐、香辛料、陈皮（橘皮）、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】、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。

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、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。

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

- 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（橘皮）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 绿茶、红茶应符合 GB 31608 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 20886.2 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 1886.32 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。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 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	具有产品应有的色泽	
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
净含量, g	小号鸭蛋(再制蛋)	$50 \leq \text{单枚鸭蛋} \leq 60$	JJF 1070
	大号鸭蛋(再制蛋)	$60 < \text{单枚鸭蛋} \leq 70$	
	特大号鸭蛋(再制蛋)	单枚鸭蛋 > 70	
pH 值(1:15 稀释)	\geq	9.0 (仅限松花蛋)	GB 5009.237
食用盐(以 NaCl 计), g/kg	\leq	8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	\leq	10 【仅限咸蛋(生)】	GB 5009.228
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	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 出厂检验

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。

QB

编制说明

本标准适用于再制蛋，根据产品根据生产工艺的不同可分为：咸蛋、卤蛋、烤蛋、松花蛋。

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【以水、食用盐为原料，加入黄土、草木灰、绿茶、红茶、芝麻酱、白酒、料酒、香辛料、陈皮（橘皮）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的几种，配制成料泥或料液】，经清洗、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）。

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【生活饮用水，添加芝麻酱、食用盐、香辛料、陈皮（橘皮）、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】、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。

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、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。

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。

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。

南阳碧水源食品有限公司