

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23970—2009

## 卤 蛋



Pot-roast egg

2009-06-12 发布

2009-12-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布



中华人民共和国

国家标准

卤 蛋

GB/T 23970—2009

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码：100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字  
2009 年 8 月第一版 2009 年 8 月第一次印刷

\*

书号：155066 · 1-38503 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533

## 前　　言

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：福建省红太阳精品有限公司、福建省莆田市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：严国圣、郭鸿华、梁向群、黄国春。



# 卤 蛋

## 1 范围

本标准规定了卤蛋的术语和定义、技术要求、加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于3.1定义产品的生产、销售和检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**卤蛋 pot-roast egg**

以生鲜禽蛋为原料，经清洗、煮制、去壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的蛋制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 原料蛋：应符合GB 2748及国家相应的产品标准的规定。

4.1.2 酱油：应符合GB 2717的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合GB 317的规定。

4.1.4 食盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 其他辅料:应符合国家相应的标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                   |
|-------|-----------------------|
| 色 泽   | 蛋白呈浅棕色至深褐色,蛋黄呈黄褐色至棕褐色 |
| 滋 气 味 | 具有该产品应有的滋气味,无异味       |
| 组织形态  | 蛋粒基本完整,肉质结实,有弹性,有韧性   |
| 杂 质   | 无可见外来杂质               |

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目  | 指 标  |
|------|------|
| 水分/% | ≤ 70 |

#### 4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

| 项 目                | 指 标              |
|--------------------|------------------|
| 无机砷/(mg/kg)        | ≤ 符合 GB 2749 的规定 |
| 铅(Pb)/(mg/kg)      | ≤ 符合 GB 2749 的规定 |
| 锌(Zn)/(mg/kg)      | ≤ 符合 GB 2749 的规定 |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤ 符合 GB 2749 的规定 |
| 微生物                | 应符合罐头食品商业无菌要求    |

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

按目测、口尝、鼻嗅、手摸的方法测定。

#### 6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

### 6.3 卫生指标

#### 6.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法检验。

#### 6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法检验。

#### 6.3.3 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法检验。

#### 6.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法检验。

#### 6.3.5 微生物

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一批原料、同一包装规格,以一个班次生产的产品为一批。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品需经生产厂检验合格并附合格证后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目:标签、感官要求、水分、净含量、微生物。

7.2.3 抽样:同一批次成品中随机抽样,最低不少于 8 袋(不含净含量抽样),样品量不少于 240 g,等量分成检验试样和备检样。

### 7.3 型式检验

7.3.1 每半年对产品质量进行型式检验,发生以下情况之一时亦进行型式检验:

- a) 产品试制鉴定投产时;
- b) 更改关键工艺及原料产地时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准第 4 章规定的全部项目要求。

7.3.3 抽样:从经出厂检验合格入库的产品中随机抽取检验样品,所抽样品须为同一批次的产品,抽样基数不得少于 200 袋,随机抽取 18 袋,样品等量分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

### 7.4 判定

检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格;检验结果有一项或一项以上不符合本标准要求时,使用备检样品对不合格项目复检(微生物指标不合格不得复检),复检结果符合本标准要求则判定为合格;如复检结果仍不合格,则该批产品判定为不合格。

## 8 标志、包装、运输及贮存

8.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

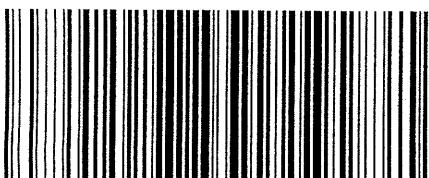
8.3 包装材料应符合有关食品包装卫生要求。

#### 8.4 运输:

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,搬运过程应轻拿轻放。

8.5 贮存：

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。



GB/T 23970-2009

版权专有 侵权必究

\*

书号：155066 · 1-38503

定价： 14.00 元