



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10369—2012  
代替 SB/T 10369—2005

## 真空软包装卤蛋制品

Vacuumize soft package for pot-roast egg products

2012-12-20 发布

2013-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准代替 SB/T 10369—2005《抽空软包装卤蛋制品》。

本标准与 SB/T 10369—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称变更为《真空软包装卤蛋制品》;
- 增加了原料蛋的要求应符合 GB 2748、GB/T 25009—2010 的 6.1 的规定;
- 增加了 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定;
- 取消卫生指标列表明示值,改为应符合 GB 2749 的规定;
- 明确了加工过程要求应符合 GB/T 25009—2010 的规定;
- 修改了对“真空软包装卤蛋制品的描述”;
- 对检验规则和判定规则作了具体表述。

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位:湖北神丹健康食品有限公司、山东德州扒鸡股份有限公司、广东真美食品集团有限公司、南京雨润食品有限公司

本标准主要起草人:刘华桥、戴淑香、张庆永、崔贵海、陈楚锐、徐宝才、田英刚。

本标准代替历次版本的发布情况:

- SB/T 10369—2005。

# 真空软包装卤蛋制品

## 1 范围

本标准规定了真空软包装卤蛋制品的术语和定义、原料和辅料、技术要求、生产加工过程的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存、销售和召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 25009—2010 蛋制品生产管理规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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令[2005]第 75 号)

《食品召回管理规定》(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**真空软包装卤蛋制品** pot-roast egg products of vacuumizing soft package

以生鲜禽蛋为原料,经清洗、煮制、去壳(含去壳后剖开)/或不去壳、卤制、抽空包装、杀菌等工序制成的熟蛋制品。

### 3.2

**卤制** pot-roast

在蒸煮的汤料中加入香辛料、调味料等赋予食品特定风味的过程。

## 4 原辅料

### 4.1 原料

鲜禽蛋应符合 GB 2748 和 GB/T 25009—2010 中 6.1 的规定。

4.2 辅料

4.2.1 香辛料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2.2 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

4.2.3 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.2.4 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.3 食品添加剂

品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要 求                    |
|-------|------------------------|
| 外观    | 形态完好,无霉点,无外来杂质         |
| 色泽    | 具有该品应有的浅黄色至深褐色         |
| 组织状态  | 致密,有弹性和有韧性             |
| 滋味和气味 | 具有该产品固有的滋味和气味,咸淡适度,无异味 |

5.2 卫生指标

5.2.1 污染物限量应符合 GB 2749 的规定。

5.2.2 微生物限量应符合商业无菌。

5.3 食品添加剂

使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程的要求

应符合 GB/T 25009—2010 的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

#### 7.1.1 外观和色泽

将样品去除预包装后置于白色瓷盘中(带壳的应去壳),在自然光下或相当于自然光的感官评定室用视觉鉴别法鉴别。

#### 7.1.2 组织状态

用触觉鉴别法鉴别。

#### 7.1.3 气味和滋味

用嗅觉鉴别法鉴别气味,用味觉鉴别法鉴别滋味。

### 7.2 卫生指标

按 GB 2749 规定的检测方法测定。

### 7.3 净含量负偏差

应按 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批原料、同一规格的产品为一批。

### 8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机均匀抽取,每批 8 袋(不少于 240 g)。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 产品应经出厂检验,检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官性状、净含量负偏差、商业无菌。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每半年对产品质量进行型式检验,发生下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 产品试制鉴定投产时;
- b) 产品原料来源或生产工艺有较大改变时;
- c) 停产半年以上又恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质检机构提出进行型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目是本标准第 5 章技术要求的全部内容

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验的判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准规定,判为合格品,方可出厂。

## SB/T 10369—2012

8.5.1.2 出厂检验项目中不超过1项(商业无菌指标除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复检,复检后仍有1项不合格,则判该批产品为不合格产品。

8.5.1.3 商业无菌不合格,则判该批产品为不合格产品,不应复检。

#### 8.5.2 型式检验的判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目中不超过2项(商业无菌除外)不符合本标准规定,可在同批产品中加倍抽取复检,仍有不合格者,判定该批产品为不合格产品。

8.5.2.3 商业无菌不符合本标准规定,则判该产品为不合格产品,不应复检。

### 9 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 9.1 标签、标志

产品预包装标签和预包装食品营养标签应分别符合GB 7718和GB 28050的规定。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

#### 9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 单件包装封口严密,无破损和无胀袋现象。包装箱应牢固、完整,外表清洁。

#### 9.3 运输

运输产品应避免日晒、雨淋,不得与有害、有异味的物品混装混运。

#### 9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所,不应与有害、有异味的物品混存。

### 10 销售

应在室内常温避阳光条件下出售。

### 11 召回

应执行《食品召回管理规定》。

---