



410066S-2026



郑州市乡得旺食品有限公司企业标准

Q/ZXDW 0001S-2026

盐焗蛋

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

郑州市乡得旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市乡得旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李靖军。

本标准自发布实施日起替代Q/ZXDW 0001S-2021（备案号：410607S-2021）

H N

Q B

盐焗蛋

1 范围

本标准规定了盐焗蛋的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋、鲜鸽子蛋中的一种为原料，经挑选、预清洗、煮制、去壳或不去壳、加入食用盐、生活饮用水，添加白砂糖、麦芽糖、味精、香辛料（高良姜、甘草、生姜、肉桂、小茴香中的一种或几种）、栀子、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、食品用香精中的一种或几种，经卤制、干燥、真空包装、高温杀菌等工艺制成的盐焗蛋。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋、鲜鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 栀子应符合《中华人民共和国药典》2025 年版的規定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品正常的色泽	取适量样品于烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态。尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生	

项 目	要 求	检 验 方 法
	虫及其他危害食品安全的异物	

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
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

微生物限量应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

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、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋、鲜鸽子蛋中的一种为原料，经挑选、预清洗、煮制、去壳或不去壳、加入食用盐、生活饮用水，添加白砂糖、麦芽糖、味精、香辛料（高良姜、甘草、生姜、肉桂、小茴香中的一种或几种）、栀子、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、食品用香精中的一种或几种，经卤制、干燥、真空包装、高温杀菌等工艺制成的盐焗蛋。

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依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 10.02.01 卤蛋。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市乡得旺食品有限公司

Q B