



中华人民共和国国家标准

GB/T 23970—××××

代替 GB/T 23970—2009

卤蛋质量通则

General quality for pot-roast egg

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 23970—2009《卤蛋》，与 GB/T 23970—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了卤蛋的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 增加了卤制的定义(见 3.2)；
- 更改了原辅料要求(见第 4 章,2009 年版的 4.1)；
- 更改了感官要求(见 5.1,2009 年版的 4.2)；
- 更改了理化指标(见 5.2,2009 年版的 4.2)；
- 删除了卫生指标、食品添加剂、加工过程的卫生要求(见 2009 年版的 4.4、4.5、第 5 章)；
- 更改了感官检验要求(见 6.1,2009 年版的 6.1)；
- 增加了食用盐检验要求(见 6.2)；
- 删除了水分要求、卫生指标要求(见 2009 年版的 6.2、6.3)；
- 更改了组批要求(见 7.1,2009 年版的 7.1)；
- 更改了抽样要求(见 7.2,2009 年版的 7.2.3、7.3.3)；
- 更改了出厂检验要求(见 7.3,2009 年版的 7.2)；
- 更改了型式检验要求(见 7.4,2009 年版的 7.3)；
- 更改了判定规则(见 7.5,2009 年版的 7.4)；
- 更改了标志要求(见第 8 章,2009 年版的 8.1)；
- 更改了包装要求(见第 9 章,2009 年版的 8.2、8.3)；
- 更改了运输要求(见第 10 章,2009 年版的 8.4)；
- 更改了贮存要求(见第 11 章,2009 年版的 8.5)；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：湖北神丹健康食品有限公司、成都希望食品有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、温州萨啦咪食品有限公司、广东无穷食品集团有限公司、慈溪市祥龙食品厂、杭州冠华王食品有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、广东真美食品股份有限公司、中国商业联合会、江苏雨润肉食品有限公司、北京正大蛋业有限公司、安井食品集团股份有限公司、莱阳市检验检测中心、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、厦门谱尼测试有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司、浙江心安食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、辽宁心安食品科技有限公司。

本文件主要起草人：刘华桥、亚本勤、余立扬、张晨、陈召桂、王秀娟、刘振宇、叶力、杨焕彬、徐文华、孟兴峰、江芬儿、厉建军、姚现琦、杜东旭、蔚盛超、庄沛锐、陈楚锐、李超、王善成、贾帅、于洋君、夏雨、徐向东、杜兴兰、李丽兵、刘一峰、张志刚、鲁振。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23970—2009；
- 本次为第一次修订。

卤蛋质量通则

1 范围

本文件规定了卤蛋的原辅料要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求，描述了检验方法。

本文件适用于卤蛋产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤蛋 pot-roast egg

以生鲜禽蛋为原料，经挑选、清洁、蒸煮、去壳（或不去壳）、卤制、干燥（或不干燥）、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的蛋制品。

3.2

卤制 pot-roast

在汤料中加入香辛料、调味料等赋予食品特定风味的过程。

4 原辅料要求

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
色泽	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味
组织形态	蛋粒结实,蛋白有弹性,有韧性
杂质	无正常视力可见杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤ 3.5

5.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品置于清洁的器皿中,在自然光照下,由正常视力观其色泽及状态,嗅其气味,尝其滋味。

6.2 食用盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定;氯化钠(以 NaCl 计)与氯化物含量(以 Cl⁻ 计)之间的换算系数为 1.65,GB 5009.44 测定结果乘以 1.65 为氯化钠含量(以 NaCl 计)。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次待销产品中随机抽取,抽样数量满足检验项目的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目:感官要求、净含量。

7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件规定的项目进行检验,符合本文件规定的要求后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包含本文件第 5 章规定的全部项目。

7.4.2 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求,出厂检验项目如有不合格,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

8 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

9.1 包装材料应符合相关标准的规定。

9.2 产品包装应严密、捆扎结实、无破损和污染现象。

10 运输

运输工具应符合卫生要求,运输过程中应轻拿轻放,防止颠簸,不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中应防挤压、防高温及暴晒、防雨、防潮、防冻。

11 贮存

11.1 产品贮存在温度符合贮存要求、干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他影响产品质量的物品一起存放。

11.2 产品贮存应离地、离墙保持不少于 10 cm。

参 考 文 献

- [1] 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)
-