

团 体 标 准

T/DYZC 009—2025

调味蛋制品带汁卤蛋

Seasoned egg products marinated eggs with juice

2025 - 04 - 15 发布

2025 - 04 - 15 实施

大连市预制菜行业协会 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。

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。

本文件由大连韩伟食品有限公司提出。

本文件由大连市预制菜行业协会归口。

本文件起草单位：大连韩伟食品有限公司、大连瑞驰食品有限公司、大连凡森食品有限公司、大连申和食品有限公司、大连市预制菜行业协会。

本文件主要起草人：王洪荣、陈秀娟、赫景梅、李晓楠、刘波、许丕宏、张宇、朱美旭、赵黎黎、徐新达、王明实、刘阳、孙阳、邓喜梅、冯英杰、庄英男。

调味蛋制品带汁卤蛋

1 范围

本文件规定了带汁卤蛋的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于鲜鸡蛋为原料，经清洗、煮制、脱壳（或不脱壳）、分检、清洗、卤制、包装、杀菌等工艺加工制成带汁卤蛋产品。

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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触用材料及制品通用安全要求
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令70号（2023）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类

根据生产工艺，分为带汁卤蛋（低温）和带汁卤蛋（常温）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

5.1.2 酿造酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.4 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.6 其他辅料

应符合相应标准和有关规定。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 加工要求

5.3.1 生产工艺

5.3.1.1 带汁卤蛋（低温）

鲜鸡蛋→清洗→煮制→冷却→脱壳（或不脱壳）→分检→清洗→卤制→包装→杀菌→装箱→冷藏贮存

5.3.1.2 带汁卤蛋（常温）

鲜鸡蛋→清洗→煮制→冷却→脱壳（或不脱壳）→分检→清洗→卤制→包装→杀菌→装箱→常温贮存

5.3.2 卤制

通过浸泡或煮制的方式赋予食品特定风味的加工过程，一般卤制温度控制在60℃~95℃，时间控制在0.5 h~3 h。

5.3.3 杀菌

5.3.3.1 带汁卤蛋（低温）

主要杀灭食品中的致病菌和耐热性较低的腐败微生物，杀菌温度控制在70℃~100℃，杀菌时间控制在35 min以上或杀菌时间根据品种、规格等而定。

5.3.3.2 带汁卤蛋（常温）

采用高温进行杀菌，达到商业无菌要求，杀菌温度：115℃~121℃，杀菌时间控制在35 min以上或根据品种、规格等而定。

5.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定，感官图片见附录A。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	带汁卤蛋（低温）	带汁卤蛋（常温）
色泽	卤汁具有该品固有的色泽，澄清，无浑浊；蛋白具有本品固有的色泽	
组织形态	蛋白完整，无蛋黄外漏，软嫩适中 带壳：蛋壳完整，无破损、裂缝或明显变形	蛋白完整，无蛋黄外漏，有弹性 带壳：蛋壳完整，无破损、裂缝或明显变形
滋、气味	滋味醇厚，咸甜适中，具有卤蛋特有的酱香味，无异味或苦涩味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.5 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
固形物/（%）	≥ 50.0
氯化物含量（以Cl ⁻ 计）/（%）	≤ 2.0

5.6 微生物指标

5.6.1 带汁卤蛋（低温）微生物应符合 GB 2749 的规定，致病菌应符合 GB 29921 的规定。

5.6.2 带汁卤蛋（常温）应符合商业无菌的要求。

5.7 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.9 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官

取试样置于光线充足、无异味的环境中，带汁卤蛋（低温）和带汁卤蛋（常温）开袋倒出产品，将试样置于白色搪瓷盘中，均匀铺开，将汁液倒入烧杯中，观察汁液是否澄清，无浑浊，是否具有应有的色泽。卤蛋（带壳需将壳剥开）检验色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，品尝滋味。

6.2 固形物

打开包装的产品，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，适当倾斜圆筛，沥干3 min后，将筛子和沥干物一并称量。固形物含量按下面公式计算：

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_0} \times 100\% \quad (1)$$

式中：

X——固形物含量，%；

m_0 ——产品标明净含量，单位为克（g）；

m_1 ——沥干物加圆筛质量，单位为克（g）；

m_2 ——圆筛质量，单位为克（g）。

6.3 氯化物

6.3.1 脱壳卤蛋

取沥干卤汁的卤蛋，碾碎，使蛋白和蛋黄均匀混合，取混合样，按GB 5009.44的规定执行。

6.3.2 不脱壳卤蛋

取沥干卤汁的卤蛋，脱壳，碾碎，使蛋白和蛋黄均匀混合，取混合样，按GB 5009.44的规定执行。

6.4 菌落总数

应按GB 4789.2的规定方法执行。

6.5 大肠菌群

应按GB 4789.3的规定方法执行。

6.6 商业无菌

应按GB 4789.26的规定方法执行。

6.7 致病菌

应按GB 29921的规定方法执行。

6.8 净含量

应按JJF 1070的规定方法执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一种原料、同一天生产的产品为一批。应满足检验和留样的需求，宜按表3抽取样本。

表3 抽样表

单位为袋

批量范围	样品数量
≤8000	8
8001~35000	10
≥35001	12

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品都必须经过出厂检验。由生产单位质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格检验报告后方可出厂。

7.2.2 带汁卤蛋（低温）出厂检验项目：感官、净含量、氯化物含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2.3 带汁卤蛋（常温）出厂检验项目：感官、净含量、氯化物含量、商业无菌。

7.3 型式检验

检验项目为本文件5.4~5.9规定的所有项目。正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 产品质量出现明显波动时；
- 国家行政监管机构提出进行型式检验要求时；
- 对质量有争议，仲裁需要时。

7.4 判定规则

产品经检验指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，应注明产品贮存方式和食用方法。

注：食用方法示例：产品开袋即食或加热后食用

8.1.2 外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1 和相关食品安全国家标准的规定，包装材料应清洁、无毒、无害、无污染。

8.2.2 外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

8.3 运输

8.3.1 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，不得与有害、有腐蚀性的物品或者其它影响产品质量的物品混装。

8.3.3 低温带汁卤蛋应冷藏运输，运输温度控制在 1°C~8°C。

8.4 贮存

8.4.1 不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发性的物品或者其它影响产品质量的物品一起存放。离墙至少 15 cm，离地至少 10 cm。

8.4.2 带汁卤蛋（低温）冷藏库温度应控制在 1°C~8°C。

附录 A
(资料性)
调味蛋制品带汁卤蛋产品图

调味蛋制品带汁卤蛋产品图片见A.1、A.2、A.3、A.4。



图 A.1 带汁卤蛋（低温）



图 A.2 带汁卤蛋（低温）



图 A.3 带汁卤蛋（常温）



图 A.4 带汁卤蛋（带壳常温）