

ICS 67.120.20

B 45

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY ***—2025

富硒溏心卤蛋

Selenium-enriched soft-boiled marinated eggs

2025-**-**发布

2025-**-**实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产要求	2
5 质量要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 包装和标签	4
9 运输和储寸	4
附录 A （资料性附录）配方和生产工艺	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则规定起草。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：江西农业大学、江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、江西温汤佬食品有限责任公司、盐津铺子食品股份有限公司、江西天韵农业开发股份有限公司、江西无比赞食品有限公司。

本文件主要起草人：涂勇刚、尉腾、赵燕、周瑶敏、吴娜、谌淑平、徐丽兰、姚瑶、胡雪桃、毛积华、彭再生、杨斌、李锐、龚国泉、谢敏、李道捷

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这些专利的责任。

富硒溏心卤蛋

1. 范围

本文件规定了富硒溏心卤蛋的相关术语和定义、技术要求、检验规则、标签标识，包装、贮存和运输要求。

本标准适用于鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋和鸽蛋为原料制成富硒溏心卤蛋。

2. 规范性引用文件

下列文件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 2749 食品安全国家标准蛋与蛋制品
- GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验蛋与蛋制品检验
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5009.93 食品安全国家标准食品中硒的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 21710 食品安全国家标准蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量
- GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
- NY/T 1551 禽蛋清洗消毒分级技术规范
- NY/T 2798.11 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第11部分：鲜禽蛋
- SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
- SB/T 10639 蛋与蛋制品分类代码
- SB/T 10895 鲜蛋包装与标识

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富硒溏心卤蛋

富硒新鲜禽蛋按硒含量标准要求经过挑选后为原料蛋，经溏心卤蛋工艺腌制加工而成的再制蛋。

4. 生产要求

4.1 原辅材料

原辅材料

4.1.1 原料蛋

原料蛋是硒含量为0.2mg/kg-0.5mg/kg的富硒新鲜禽蛋。鲜蛋应符合GB 2749鲜蛋技术指标的要求。

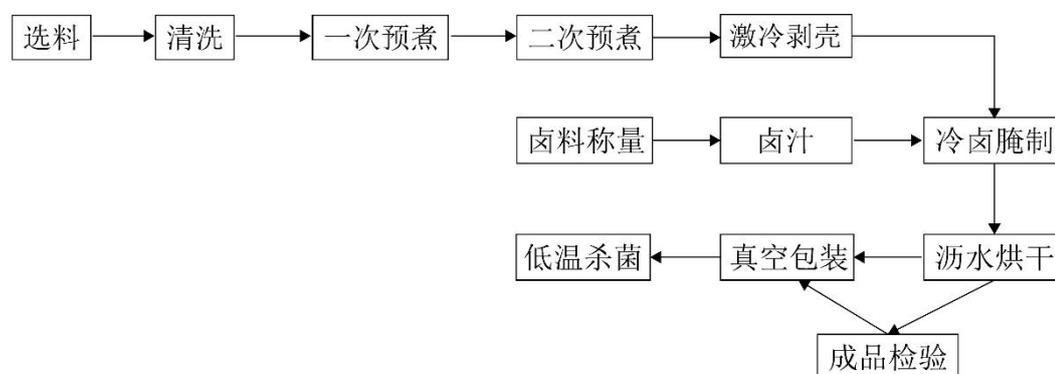
4.1.2 辅料

4.1.2.1 加工用水应符合GB 5749的规定。

4.1.2.2 加工用食盐应符合GB/T 5461的规定。

4.1.2.3 加工用香辛料（八角、桂皮、花椒、香叶、小茴香和干姜等）和其他辅料（生抽、老抽和冰糖等）购于当地超市。

4.2 工艺



4.2.1 清洗：清洗所需水为符合选料标准的水质，用水量根据鸡蛋的数量以及洗蛋机所需水量为准

4.2.2 一次预煮：水升温到 60 ℃，将清洗后的鸡蛋放入锅内，预煮 4-5 min，取出待用。

4.2.3 二次预煮：将经过一次预煮的鸡蛋放入温度为 95 ℃左右的水中，继续煮制 5.5-6 min。

4.2.4 激冷剥壳：二次预煮完成后，将煮制好的鸡蛋置入冰水中进行激冷处理，以达到降温及易于剥壳的目的。

4.2.5 卤料称量：按表 1 称量腌制溏心卤蛋所需的香辛料及其他辅料。

表1 每腌制100 g水煮蛋所需的卤料

卤料	桂皮	香叶	红茶	八角	花椒	小茴香	干姜	食盐	白糖	酱油
g/100 g蛋	0.6	0.8	1.2	0.8	0.6	0.8	0.5	2.0	2.0	2.5

4.2.6 冷卤腌制：将剥壳处理后的鸡蛋浸泡在卤汁中，在 4-10 ℃条件下腌制 24h，浸泡时须保证浸泡环境清洁，防止微生物浸染。

4.2.7 沥水烘干：腌制完毕后，取出卤蛋，在 45 ℃条件下烘制 60 min，过程中不断翻动鸡蛋，以保证均匀去除表面水分。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求
组织结构	形态完好致密，有弹性和韧性，无霉点，无变质，具有该品种应有的浅黄色至深褐色
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，咸淡适度，无异味

4.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分/%	50-70
脂肪/%	5-15
盐含量（以氯化钠计）/%	0.5-2.00
硒/（ug/100g）	≥ 20

4.5 微生物指标

富硒溏心卤蛋的微生物指标应符合GB 2749对再制蛋微生物限量的要求。

4.6 生产加工过程中卫生要求

按照GB 21710规定执行。

5. 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 组织结构

将洗净拭干的样品打开，放置在白瓷盘中，用手感、目测法检验。

5.1.2 滋味气味

将样品洗净打开，放置在白瓷盘中，鼻嗅、品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照GB 5009.3-2016规定的方法执行。

5.2.2 脂肪

按照GB 5009.6-2016规定的方法执行。

5.2.3 氯化钠

按照GB 5009.44-2016规定的方法执行。

5.2.4 硒

按照GB 5009.93-2017规定的方法执行。

5.2.5 微生物

按照GB 4789.2-2022规定的方法执行。

5.2.6 蛋白质

按照GB 5009.5-2016规定的方法执行。

5.2.7 蛋黄流动性

使用质构仪测定蛋黄的硬度和黏度。

5.2.8 pH 值

pH计测定

6. 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一配料、同一天生产、同一等级的产品为一“批”。

6.2 取样方法

从每批样品中随机取样：溏心卤鸡蛋、卤鸭蛋、卤鹅蛋取样 50 枚；溏心卤鹌鹑蛋、卤鸽蛋取样 100 枚。

6.3 交收检验

每批产品交收前均应进行交收检验，交收检验内容包括**感官指标、蛋黄流动性和硒含量**，检验合格并附合格证方可交收。

6.4 判定规则

必须符合溏心卤蛋的感官要求，同时符合硒含量标准要求。

初验不合格时，根据需要加倍抽样重复检测一次，以复验结果为准。

7. 标签标识

按照GB7718和SB/T 10895的规定执行，符合4.1和4.3要求的产品可在包装物和随行文件中注明产品的名称，如“富硒溏心卤鸡蛋”、“富硒溏心卤鸭蛋”、“富硒溏心卤鹅蛋”、“富硒溏心卤鹌鹑蛋”或“富硒溏心卤鸽蛋”字样，要求字迹清晰、完整。

8. 灭菌

溏心卤蛋贮存过程中易收到微生物侵染，失去食用价值，因此需要对富硒溏心卤蛋进行灭菌处理。通常将真空包装好的产品于62.2 ℃下低温杀菌21 min。

9. 包装、贮存和运输要求

9.1 包装

按 SB/T 10895 规定执行。

9.2 贮存

按 GB 21710 规定执行。

9.3 运输

按照 GB 21710 和 NY/T2798 规定执行。运输咸蛋产品和包装材料的工具和容器应保持清洁，维护良好，并能提供必要的保护，避免咸蛋产品和包装材料受到污染。运输过程中应采取合适的控制措施保证包装的完整性和咸蛋产品的完好性，并将运输时间控制在合理的范围之内。
