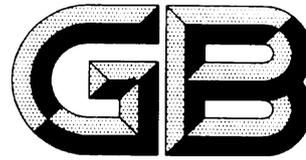


ICS 67.080.10

X 33



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23970—XXXX

代替 GB/T 23970-2009

## 卤蛋质量要求

Quality requirements for Pot-roast egg

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国市场监督管理总局

中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

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：

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。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出与归口。

本文件起草单位：

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。

# 卤蛋质量要求

## 1 范围

本文件规定了卤蛋产品的术语和定义、原辅料、技术要求、加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于3.1规定的产品。

## 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 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。

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	无正常视力可见外来杂质

##### 5.2 理化指标

应符合表2的规定。

理化指标

项 目	指 标
食盐（以Cl <sup>-</sup> 计），%	≤ 2.0

##### 5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 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。

## 6.3 净含量

按JJF1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次、同一批原料的产品为一批。

### 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、净含量。

7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目应包括本文件中规定的全部项目。

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，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

### 7.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件。

## 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、易挥发的物品或其它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）