



中华人民共和国国家标准

GB/T 23970—2022

代替 GB/T 23970—2009

卤蛋质量通则

General quality for pot-roast egg

2022-12-30 发布

2024-07-01 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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、聊城市检验检测中心、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。