



417077S-2020



河南春朋食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2020

---

# 鸡蛋干

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

河南春朋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南春朋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭春。

H N

Q B

# 鸡蛋干

## 1 范围

本标准规定了鸡蛋干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋为原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油（含焦糖色）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、姜、丁香、辣椒、胡椒、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、山奈、香叶、砂仁】、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、红曲红、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，经混合搅拌、灌装成型、卤制、冷却、真空包装、杀菌、包装加工而成的鸡蛋干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                 | 检 验 方 法                                       |
|------|---------------------|---|
| 性 状  | 块状                  | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽           |   |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，味咸，无异味 |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质           |   |

### 2.3 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    | 检 验 方 法    |
|-----------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g            | ≤ 75.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 8.0  | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg      | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目         | 采样 <sup>a</sup> 方案及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g  | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4       |

注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋为原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油（含焦糖色）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、姜、丁香、辣椒、胡椒、桂皮（肉桂）、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、山奈、香叶、砂仁】、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、红曲红、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，经混合搅拌、灌装成型、卤制、冷却、真空包装、杀菌、包装加工而成的鸡蛋干。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南春朋食品有限公司

Q B