



413304S-2021



商丘市味仟禧食品科技有限公司企业标准

Q/SWQX 0002S-2021

蛋黄酱

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

商丘市味仟禧食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市味仟禧食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高浩、张银坤。

H N
Q B

蛋黄酱

1 范围

本标准规定了蛋黄酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蛋黄液为主要原料，添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、饮用水、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、发酵乳、黄油、炼乳、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或全部）、海藻糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、食用盐、蜂蜜、味精、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、番茄粉、芥末粉、辣椒油、复合调味酱、复合调味粉、酵母抽提物、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱、姜黄中的一种或几种）、食用酒精、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、奶油、椰子粉、芥末（粉碎）中的几种，再添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、卡拉胶、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、罗汉果甜苷、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、阿斯巴甜（含丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素 E、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌、混合、灌装等工艺制成的含两种或两种以上调味料的蛋黄酱。

根据添加原料不同分为以下几种：蛋黄酱、芝士蛋黄酱、咸蛋黄酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.6 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 干酪、芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.14 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.15 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.16 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.25 绿茶粉、红茶粉、抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 番茄粉、芥末粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.32 复合调味酱、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃应新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.37 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱）、姜黄、芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.39 浓缩番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.40 浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.43 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.46 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 结冷应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.53 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.57 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.58 聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）应符合 GB 1886.95 的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.60 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

- 2.1.67 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 二氧化钛应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.76 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.77 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.78 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.79 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.80 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.81 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.82 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.83 麦芽糖醇 GB 28307 的规定。
- 2.1.84 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.85 阿斯巴甜（含丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.86 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.87 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.88 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.89 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.90 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.91 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.92 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.93 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.94 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.95 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.97 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.98 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.99 食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、

鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精）应符合 GB 30616 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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
总酸(以乙酸计)，g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.246
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	1.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35 或 SN/T 1743
纳他霉素残留量 ^a ，mg/kg	≤	10	GB/T 21915
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^c ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤	20	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验； b 仅适用于添加山楂、浓缩山楂汁、苹果、浓缩苹果汁的检验； c 仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价[仅适用于含油型产品，且使用酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，不适用该指标]、过氧化值（含油型）。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以蛋黄液为主要原料，添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）、饮用水、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、发酵乳、黄油、炼乳、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或全部）、海藻糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、食用盐、蜂蜜、味精、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、番茄粉、芥末粉、辣椒油、复合调味酱、复合调味粉、酵母抽提物、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至叶、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱、姜黄中的一种或几种）、食用酒精、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、奶油、椰子粉、芥末（粉碎）中的几种，再添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、结冷胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、卡拉胶、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、聚甘油脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、罗汉果甜苷、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、阿斯巴甜（含丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 β -胡萝卜素、亮蓝、维生素E、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌、混合、灌装等工艺制成的含两种或两种以上调味料的蛋黄酱。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素E作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市味仟禧食品科技有限公司