



413328S-2021



河南蛋蛋君食品有限公司企业标准

Q/HDDJ 0003S-2021

热凝固蛋制品

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

河南蛋蛋君食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南蛋蛋君食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王美玲。

H N

Q B

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经打蛋去壳，辅以焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、魔芋精粉、卡拉胶、食用盐、香辛料（辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜中的几种）、白砂糖、味精、酿造酱油（老抽）、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、泡椒、乙基麦芽酚、大豆油、生活饮用水中的几种，再经调配混合、热凝固成型、卤制调味、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的热凝固蛋制品。

根据原辅料的不同可将产品分为 12 个种类：麻辣鸡蛋干、五香鸡蛋干、酱香鸡蛋干、泡椒鸡蛋干、麻辣鸭蛋干、五香鸭蛋干、酱香鸭蛋干、泡椒鸭蛋干、麻辣鹅蛋干、五香鹅蛋干、酱香鹅蛋干、泡椒鹅蛋干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.3 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 香辛料（辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。。
- 2.1.16 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油(老抽)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 | 具有本品应有的性状 | 取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)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 | 具有本品应具有色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有气味和滋味,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 |
|---|---|--------|--------------|
| 食用盐（以 NaCl 计）， g/100g | ≤ | 5 | 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 |
| 总磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】， g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 六六六， mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕， mg/kg | ≤ | 0.1 | |
| 注：*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 |
| 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 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

编制说明

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经打蛋去壳，辅以焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、魔芋精粉、卡拉胶、食用盐、香辛料（辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜中的几种）、白砂糖、味精、酿造酱油（老抽）、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、泡椒、乙基麦芽酚、大豆油、生活饮用水中的几种，再经调配混合、热凝固成型、卤制调味、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的热凝固蛋制品。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蛋蛋君食品有限公司