



412063S-2021



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0010S-2021

干燥鸡蛋调味料

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由开封太阳金明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ 0010S-2020（备案号414509S,备案日期2020年4月20日）。

H N

Q B

干燥鸡蛋调味料

1 范围

本标准规定了干燥鸡蛋调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）为主要原料，添加马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、大豆蛋白、麦芽糖浆、海藻糖、磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、大蒜粉、干燥葱、白胡椒、洋葱粉、葱油、复合酱油调味粉、番茄酱、姜粉、葱油香精、微晶纤维素、谷氨酸钠（味精）、山梨糖醇液、山梨糖醇、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、复配乳化增稠着色剂（黄）（辛烯基琥珀酸淀粉酸钠、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯、吐温20、麦芽糊精）、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、酵母提取物、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精、生活饮用水中的几种，经混合后通过微波熟化、热风干燥、挑选包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食产品。主要用于方便食品配料。

根据产品形状不同分为调味鸡蛋粒（干燥鸡蛋花调味料）和调味鸡蛋片（干燥鸡蛋片调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB 1886.306的规定。
- 2.1.9 复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 复配乳化增稠着色剂（黄）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白应符合GB 20371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 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.25 浓缩乳清蛋白应符合GB 11674的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.29 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.30 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.31 大蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.32 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.33 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.34 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.36 葱油应符合Q/CYJ 0005S的规定，见附录A。
- 2.1.37 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.38 葱油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.40 干燥葱应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.41 复合酱油调味粉应符合GB 31644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
	调味鸡蛋粒(干燥鸡蛋花调味料)	调味鸡蛋片（干燥鸡蛋片调味料）	
色泽	黄色	黄色	从混合后样品中取出50g放在白色洁净搪瓷盘上分开，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	不规则粒状，断面有气孔，吸水后膨胀变软	不规则片状，断面有气孔，吸水后膨胀变软	
滋、气味	具特有的鸡蛋香味，无异味		

杂质	无肉眼可见杂质	
复水性	吸水后膨胀变软，无硬芯	取一定量的样品（约 10.0g）加入 85℃ 以上的热水 200 毫升，保温计时，3 分钟取出静置过滤 30 秒，取浸泡后的一定量样品进行品尝。

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）	≤	8.0	GB 5009. 3
食用盐（以氯化钠计）/（%）	≤	12.0	GB 5099. 44
总灰分/（g/100g）	≤	13.0	GB 5009. 4
总氮(以N计)/（g/100g）	≥	2.0	GB 5009. 5
β-胡萝卜素 ^a /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009. 83
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计）/（g/kg）	≤	20.0	GB 5009. 87
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009. 12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009. 11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009. 17
姜黄素 ^a /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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	指 标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）≤	8000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）≤	0.3	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌/（/25g）	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）≤	50	GB 4789.15

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

附录A:

Q/CYJ

四川友嘉食品有限公司企业标准

Q/CYJ0005S-2019

香辛料调味油

备案日期:2019年08月30日

2019-04-08 发布

2019-05-08 实施

四川友嘉食品有限公司 发布

Q/CYJ0005S-2019

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 2

4 检验规则..... 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期..... 4

备案日期:2019年08月30日

Q/CYJ0005S-2019

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《香辛料调味油》标准。

本标准由四川友嘉食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川友嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：鲁庆峰。

备案日期:2019年08月30日

Q/CYJ0005S-2019

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油为原料，辅以鲜花椒、鲜藤椒、花椒、藤椒、干辣椒、生姜、大蒜、八角、小茴香、山奈、肉桂、孜然（枯茗）、高良姜、月桂叶、砂仁、丁香、白胡椒、黑胡椒、甘草（人工种植）、肉豆蔻、桂皮、木姜子、葱、鲜姜、白芷、橘皮等中的一种或多种，加或不加豆油，添加或不添加食品添加剂，经配料、熟油萃取、过滤、调配、包装等工艺而成的香辛料调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22300 丁香
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30381 桂皮

Q/CYJ0005S-2019

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

GB/T 30383 生姜

GB/T 30387 月桂叶

GB/T 30391 花椒

GB/T 32727 肉豆蔻

GB/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》(2015版 一部)

3 技术要求

3.1 原料料要求

3.1.1 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准。

3.1.2 鲜花椒、花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.3 鲜藤椒、葱、鲜姜应无腐烂、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 或相应的食品标准或有关规定。

3.1.4 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.6 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

3.1.7 孜然(枯茗)应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.8 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

3.1.9 丁香应符合 GB/T 22360 的规定。

3.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.13 甘草(人工种植)应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

3.1.15 桂皮应符合 GB/T 30384 的规定。

3.1.16 其他香辛料(藤椒、小茴香、山奈、肉桂、高良姜、砂仁、木姜子等)应符合 GB/T 15691 或相应的食品标准或有关规定。

3.1.17 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》(2015版 一部)的规定。

3.1.18 豆瓣应符合 GB/T 20560 或相应的食品标准的规定。

3.1.19 食品添加剂应符合相应的添加剂标准或有关规定。

3.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味。检查有无杂质。
组织形态/性状	油状液体	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无哈喇味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

Q/CYJ0005S-2019

3.3 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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.236
酸价(以KOH计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8953和GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

Q/CYJ00055-2019

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 400g(不少于 4 个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 800g(不少于 8 个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）为主要原料，添加马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、大豆蛋白、麦芽糖浆、海藻糖、磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、大蒜粉、干燥葱、白胡椒、洋葱粉、葱油、复合酱油调味粉、番茄酱、姜粉、葱油香精、微晶纤维素、谷氨酸钠（味精）、山梨糖醇液、山梨糖醇、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、复配乳化增稠着色剂（黄）（辛烯基琥珀淀粉酸钠、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯、吐温20、麦芽糊精）、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、酵母提取物、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精、生活饮用水中的几种，经混合后通过微波熟化、热风干燥、挑选包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食产品。主要用于方便食品配料。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》的相关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封太阳金明食品有限公司