



410550S-2022



河南想望食品科技有限公司企业标准

Q/HXW 0001S-2022

煎烧蛋

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南想望食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南想望食品科技有限公司提出。
本标准起草单位：河南想望食品科技有限公司。
本标准主要起草人：陶梅生。

H N

Q B

煎烧蛋

1 范围

本标准规定煎烧蛋的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为主要原料，经清洗消毒、打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、卤制或不卤制、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧蛋。

2、分类

根据所用原料不同，产品分类如下：

2.1 煎鸡蛋

以鲜鸡蛋为主要原料，经打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧鸡蛋。

2.2 煎烧鸭蛋

以鲜鸭蛋为主要原料，经打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧鸭蛋。

2.3 煎烧鹅蛋

以鲜鹅蛋为主要原料，经打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧鹅蛋。

2.4 煎烧鹌鹑蛋

以鲜鹌鹑蛋为主要原料，经打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、

食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧鹌鹑蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.10 豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.11 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 3.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.13 白酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.14 葱、姜、蒜应干净无污染，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.15 香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.20 白芷应清洁卫生无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.2 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	固态	取样品一份，置于白色瓷盘中，自然

色泽	具有本品应有的色泽	光下用肉眼观察性状及色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为主要原料，经打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、卤制或不卤制、真空包装、杀菌、加工而成的即食煎烧蛋。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。

河南想望食品科技有限

公司

QB