



411960S-2022



河南省德谷食品有限公司企业标准

Q/HDG 0002S-2022

风味调制蛋液

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南省德谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省德谷食品有限公司提出。

本标准由河南省德谷食品有限公司起草。

本标准主要起草人：柴智。

H N

Q B

风味调制蛋液

1 范围

本标准规定了风味调制蛋液的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、奶油、奶粉、速溶咖啡粉、料酒、鸡精调味料、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、麦芽糊精、食品用香精（黄油香精、乳味香精、水果味香精、糖味香精、奶酪香精中的一种或几种）中的一种或几种，经选蛋、打蛋、分离或不分离、过滤、混合搅拌、巴氏杀菌或不杀菌、灌装、冷藏（或冷冻）、加工而成的非即食风味调制蛋液。

根据产品配料不同，产品分为：蛋挞调味蛋液、蒸蛋调味蛋液、布丁调味蛋液、风味调味蛋液。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 速溶咖啡粉应符合 DBS53/021 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 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 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味 |
| 滋味、气味 | 具有产品正常的滋味、气味，无异味 | |
| 状 态 | 液态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物 | |

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 | ≤ 77 | GB 5009.3 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | 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 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------|-----------------------|---|-----------------|--------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 5×10^4 | 10^6 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10^2 | 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。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为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、奶油、奶粉、速溶咖啡粉、料酒、鸡精调味料、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、麦芽糊精、食品用香精（黄油香精、乳味香精、水果味香精、糖味香精、奶酪香精中的一种或几种）中的一种或几种，经选蛋、打蛋、分离或不分离、过滤、混合搅拌、巴氏杀菌或不杀菌、灌装、冷藏（或冷冻）、加工而成的非即食风味调制蛋液。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，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。

河南省德谷食品有限公司