



411835S-2022



河南新东方食品股份有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

煎蛋

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南新东方食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南新东方食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴智、李海军、张莹。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0001S-2021（备案号：410023S-2021）。

H N

Q B

煎蛋

1 范围

本标准规定了煎鸡蛋的分类、要求、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、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，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、白砂糖、食用盐、香辛料粉（八角、小茴香、肉豆蔻、花椒、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种）、咖喱粉、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精、麻辣调味油、味精、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、红曲红、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、真空包装、加工而成的即食煎蛋。

根据所用原辅料不同，产品分类为：煎鸡蛋、煎鸭蛋、煎鹅蛋、煎鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 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 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.23 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.24 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	固 态	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味	
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
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
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注: *铅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。

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 1: a 样品的采样和处理按 GB/T 4789.19 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，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、白砂糖、食用盐、香辛料粉（八角、小茴香、肉豆蔻、花椒、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种）、咖喱粉、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精、麻辣调味油、味精、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、红曲红、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种】、真空包装、加工而成的即食煎蛋。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》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。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 中的类别及分类号为 10.03.02 热凝固蛋制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新东方食品股份有限公司

QB