



412224S-2022



新乡市香源食品有限公司企业标准

Q/XXY 0002S-2022

蛋制品

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

新乡市香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香源食品有限公司提出。

本标准由新乡市香源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：马振华、赵志莉、徐亚蒙、丁珍珍。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、预煮、去壳、清洗，加入生活饮用水、魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、鸡肉粉、牛肉粉、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、酿造酱油、蚝油、鸡精、酿造食醋、芝麻、生姜、芝麻酱、芝麻油、花椒油、5'-呈味核苷酸二钠、鲜线椒、鲜小米椒、自制辣椒红油（食用大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、洋葱、大葱、八角、小茴香、桂皮、花椒）、辣椒酱、谷氨酸钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、卡拉胶、焦糖色、食用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味中的一种或几种）中的几种，经卤煮、罐装、真空包装、灭菌、包装而成的即食蛋制品。

根据所用原料不同分为：鸡蛋制品、鹅蛋制品、鸭蛋制品、鹌鹑蛋制品、鸽子蛋制品、混合蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉、洋葱、大葱、八角、小茴香、桂皮、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 生姜、鲜线椒、鲜小米椒、香菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 花椒油、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	具有产品应有的性状	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 6.0	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
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

微生物限量应符合商业无菌的要求,检验方法按照 GB 4789.26 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

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；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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以禽蛋（鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、预煮、去壳、清洗，加入生活饮用水、魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、鸡肉粉、牛肉粉、山楂、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、酿造酱油、蚝油、鸡精、酿造食醋、芝麻、生姜、芝麻酱、芝麻油、花椒油、5'-呈味核苷酸二钠、鲜线椒、鲜小米椒、自制辣椒红油（食用大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、洋葱、大葱、八角、小茴香、桂皮、花椒）、辣椒酱、谷氨酸钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、5'-肌苷酸二钠、瓜尔胶、卡拉胶、焦糖色、食用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味中的一种或几种）中的几种，经卤煮、罐装、真空包装、灭菌、包装而成的即食蛋制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、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。

新乡市香源食品有限公司

QB