



413498S-2023



鹤壁市瑞思食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2023

热凝固蛋制品

2023-11-07 发布

2023-11-07 实施

鹤壁市瑞思食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市瑞思食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁市瑞思食品有限公司。

本标准主要起草人：谢作剑、孟庆华、蔡张园。

H N
Q B

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸡蛋清、鸡蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种为原料，加入鸡蛋黄、香肠、腊肠、肉丸、花生仁、红枣、酱油、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、草果、丁香、花椒、辣椒中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、搅拌、灌装、注模、蒸煮、卤制或不卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、加热灭菌、冷却加工而成的热凝固蛋制品。

根据加入辅料不同可分为：原味产品、风味产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋、鸡蛋清、鸡蛋液、蛋黄液、蛋白液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 熏煮香肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 肉丸应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 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
形状	具有产品应有的性状，无霉变	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其
色泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，无异味	气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
食盐（以氯化钠计），g/kg	≤ 5.0（使用食盐的产品）	GB 5009.44
* 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

2.4.1 经商业无菌生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 的规定进行检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸡蛋清、鸡蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种为原料，加入鸡蛋黄、香肠、腊肠、肉丸、花生仁、红枣、酱油、食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、草果、丁香、花椒、辣椒中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精中的一种或几种，经预处理、搅拌、灌装、注模、蒸煮、卤制或不卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、加热灭菌、冷却加工而成的热凝固蛋制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鹤壁市瑞思食品有限公司