



410139S-2023



河南拳头食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2023

煎蛋、炒蛋

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南拳头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南拳头食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘丹妮、刘庆庆、李绍勋。

H N
Q B

煎蛋、炒蛋

1 范围

本标准规定了煎蛋、炒蛋的分类、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，添加酿造酱油、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、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、咖喱粉、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精、香辛型香精、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、肉味调味粉、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、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、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经打蛋、煎蛋或炒蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味、烘烤或不烘烤、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食煎蛋、炒蛋。

根据所用原料及工艺不同，产品分类为：煎蛋、炒蛋。

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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精、香辛型香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.21 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.22 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 大豆油或玉米油或葵花籽油应符合 GB 2716 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
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	水漱口，品其滋味
-----	-----------	----------

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	≤ 5.0	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
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
^a 对羟基苯甲酸甲酯钠 (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注1: a仅限添加该种食品添加剂的产品检验,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1; b仅限添加磷酸盐的产品检验; 注2: *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 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: a 样品的采样和处理按 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

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。

H N

Q B

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，添加酿造酱油、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、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、咖喱粉、咸味香精、鲜味香精、排骨味香精、香辣膏香精、香辛型香精、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、肉味调味粉、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、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、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经打蛋、煎蛋或炒蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味、烘烤或不烘烤、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食煎蛋、炒蛋。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。

河南拳头食品有限公司

QB