



411670S-2023



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0010S-2023

干燥鸡蛋复合调味料

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封太阳金明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ0010S-2021（备案号412063S,备案日期2021年9月1日）。

H N
Q B

干燥鸡蛋复合调味料

1 范围

本标准规定了干燥鸡蛋复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、海藻糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖浆、大蒜粉、干燥葱、白胡椒、洋葱粉、葱油、番茄酱、姜粉中的两种或两种以上为原料，添加鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或几种），添加马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米油、小麦粉、大豆蛋白、磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、优鲜肽（食用贝类提取物）、酵母提取物、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精、生活饮用水中的几种，添加葱油香精、微晶纤维素、山梨糖醇液、山梨糖醇、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的几种，经混合后通过微波熟化、制粒（或制片）、热风干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品形状不同，可分为：粒状、片状产品。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

2.1 干燥鸡蛋复合调味料

以调味料（白砂糖、食用盐、海藻糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖浆、大蒜粉、干燥葱、白胡椒、洋葱粉、葱油、番茄酱、姜粉中的两种或两种以上）和鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）为原料，添加其它原辅料和（或）添加剂中的几种，经混合后通过微波熟化、制粒（或制片）、热风干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料和一定比例鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）原料的固态复合调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 3.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB 1886.306的规定。
- 3.1.9 复配膨松剂 泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合GB 1886.245的规定。
- 3.1.10 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.12 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.13 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 3.1.14 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 3.1.15 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 3.1.16 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.18 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.20 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 3.1.21 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 3.1.22 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 3.1.23 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.24 浓缩乳清蛋白应符合GB 11674的规定。
- 3.1.25 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.26 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 3.1.27 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.28 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 3.1.29 酵母提取物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 3.1.30 大蒜粉、洋葱粉、姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.31 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 3.1.32 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.33 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.34 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 3.1.35 葱油应符合T/ZZFSA的规定。
- 3.1.36 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 3.1.37 葱油香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.38 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.39 干燥葱应符合NY/T 1045的规定。
- 3.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.41 优鲜肽（食用贝类提取物）应符合GB 10133的规定。
- 3.1.42 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

3.2 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	黄色	从混合后样品中取出 50g 放在白色洁净搪瓷盘上分开，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。
性状	粒状或片状，断面有气孔，吸水后膨胀变软	
滋、气味	具特有的鸡蛋香味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	
复水性	吸水后膨胀变软，无硬芯	取一定量的样品（约 10.0g）加入 85℃ 以上的热水 200 毫升，保温计时，3 分钟取出静置过滤 30 秒，取浸泡后的一定量样品进行品尝。

3.3 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）	≤	8.0 GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）/（%）	≤	12.0 GB 5009.44
总灰分/（g/100g）	≤	13.0 GB 5009.4
总氮(以N计)/（g/100g）	≥	2.0 GB 5009.5
β-胡萝卜素 ^a /（g/kg）	≤	2.0 GB 5009.83
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计）/（g/kg）	≤	20.0 GB 5009.87
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5 GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1 GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05 GB 5009.17
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。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不 应超过1。		

3.4 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	指 标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	8000 GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.3 GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌/（/25g）	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出	GB 4789.10
霉菌计数/（CFU/g）	≤	50 GB 4789.15

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、海藻糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖浆、大蒜粉、干燥葱、白胡椒、洋葱粉、葱油、番茄酱、姜粉中的两种或两种以上为原料，添加鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或几种），添加马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、玉米油、小麦粉、大豆蛋白、磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、优鲜肽（食用贝类提取物）、酵母提取物、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精、生活饮用水中的几种，添加葱油香精、微晶纤维素、山梨糖醇液、山梨糖醇、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的几种，经混合后通过微波熟化、制粒（或制片）、热风干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。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》的相关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封太阳金明食品有限公司