



412204S-2023



浚县老新隆食品有限公司企业标准

Q/XLXL 0001S-2023

热凝固蛋制品

2023-07-20 发布

2023-07-20 实施

浚县老新隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由浚县老新隆食品有限公司提出。

本标准起草单位：浚县老新隆食品有限公司。

本标准主要起草人：姚顾恩。

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。

本标准适用于风味蛋干和蒸煮灌装蛋制品。

风味蛋干：以鸡蛋、鸭蛋为主要原料，选择性辅以酿造酱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、花椒、小茴香、桂皮、八角、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、山梨酸钾，经打蛋、调味、热成型、卤制、风干、真空包装、高温杀菌而制成的即食产品；

蒸煮灌装蛋制品：以鸡蛋、鸭蛋为主要原料，选择性添加生活饮用水、花生仁、干制红枣、白砂糖、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、花椒、茴香、桂皮、八角、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精），经选蛋、打蛋、搅拌过滤、调味、灌装或注模、蒸煮、卤制或不卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、高温灭菌而制成的即食产品。

根据原料和工艺的不同分为风味蛋干和蒸煮灌装蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 花椒、小茴香、桂皮、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.13 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（鸡肉味香精）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
性状	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	
气味及滋味	具有产品应有的气味及滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉*（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

* 该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，按 GB 4789.26 的规定进行检验。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于风味蛋干和蒸煮灌装蛋制品。

风味蛋干：以鸡蛋、鸭蛋为主要原料，选择性辅以酿造酱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、花椒、小茴香、桂皮、八角、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、山梨酸钾，经打蛋、调味、热成型、卤制、风干、真空包装、高温杀菌而制成的即食产品；

蒸煮灌装蛋制品：以鸡蛋、鸭蛋为主要原料，选择性添加生活饮用水、花生仁、干制红枣、白砂糖、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、花椒、茴香、桂皮、八角、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精（鸡肉味香精），经选蛋、打蛋、搅拌过滤、调味、灌装或注模、蒸煮、卤制或不卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、高温灭菌而制成的即食产品。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中镉指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浚县老新隆食品有限公司

QB