



412787S-2023



郑州新味之源食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2023

蛋黄制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

郑州新味之源食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新味之源食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：胡海洋。

H N
Q B

蛋黄制品

1 范围

本标准规定了蛋黄制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭蛋黄为主要原料，添加鲜鸡蛋、食用盐、食用植物油（大豆油）、味精（谷氨酸钠）、β-胡萝卜素、麦芽糊精，添加或不添加玉米淀粉，经混合、搅拌、成型、真空包装加工而成的非即食蛋黄制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭蛋黄、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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	圆球状	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈蛋黄色	
气、滋味	具有蛋黄的特殊香味，咸香可口，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	≤ 8.0	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
水分，g/100g	≤ 30	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
蛋白质，g/100g	≥	5	GB 5009.5
脂肪，%	≥	10	GB 5009.6
游离脂肪酸，%	≤	4.5	GB/T 5009.47
β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.15	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.6 其他要求

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸭蛋黄为主要原料，添加鲜鸡蛋、食用盐、食用植物油（大豆油）、味精（谷氨酸钠）、 β -胡萝卜素、麦芽糊精，添加或不添加玉米淀粉，经混合、搅拌、成型、真空包装加工而成的非即食蛋黄制品。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。

本产品属性为 GB 2760 中的：10.04 其他蛋制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州新味之源食品有限公司

H N
Q B