



410009S-2024



南阳豫茗汇食品有限公司企业标准

Q/NYS 0002S-2024

夹心蛋制品罐头

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

南阳豫茗汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫茗汇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于德满。

HN
QB

夹心蛋制品罐头

1 范围

本标准规定了夹心蛋制品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋或鸡蛋液为主要原料，辅以肉丸、熏煮香肠、熟制或生制坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、腰果中的一种或几种）、蔬菜【芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、青豆、玉米粒、地栗（荸荠）、葱花、红薯、紫薯、南瓜、山药中的一种或几种】中的一种，经打蛋(或不打蛋)，搅拌、夹心、注模、蒸煮、卤制{以生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、茶叶（红茶、绿茶、黑茶、普洱茶中的一种或几种）、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、姜、蒜、葱中的几种】为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、红曲红、乳酸链球菌素、赤藓糖醇、海藻糖中的一种或几种，经配制而成}、烘干、真空包装、灭菌、冷却等工艺制成的即食夹心蛋制品罐头。

根据配方不同产品可分为：肉丸夹心蛋制品罐头、熏煮香肠夹心蛋制品罐头、坚果籽类夹心蛋制品罐头、蔬菜夹心蛋制品罐头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 肉丸应符合本企业标准《肉丸(饼、块、卷、干)》Q/NYS 0001S 的规定。
- 2.1.3 熏煮香肠应符合应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.9 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.16 熟制、生制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 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
容器	密封完好、无泄漏、无胖听、无胀袋	取样品一罐置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其容器、性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
性状	椭圆形	
色泽	具有该产品正常的色泽	
气味、滋味	具有蛋制品正常的气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。		

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，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、商业无菌。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或鸡蛋液为主要原料，辅以肉丸、熏煮香肠、熟制或生制坚果籽类（芝麻、花生、核桃、杏仁、亚麻籽、奇亚籽、腰果中的一种或几种）、蔬菜【芥菜、芹菜、胡萝卜、洋葱、莲菜、青豆、玉米粒、地栗（荸荠）、葱花、红薯、紫薯、南瓜、山药中的一种或几种】中的一种，经打蛋(或不打蛋)，搅拌、夹心、注模、蒸煮、卤制{以生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、茶叶（红茶、绿茶、黑茶、普洱茶中的一种或几种）、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、姜、蒜、葱中的几种】为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、 β -胡萝卜素、山梨酸钾、红曲红、乳酸链球菌素、赤藓糖醇、海藻糖中的一种或几种，经配制而成}、烘干、真空包装、灭菌、冷却等工艺制成的即食夹心蛋制品罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本产品 GB 2760 里食品名称为：蛋制品(改变其物理性状)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳豫茗汇食品有限公司