



410127S-2024



河南奎淼食品发展有限公司企业标准

Q/HLMS 0001S-2024

蛋制品

2024-01-09 发布

2024-01-09 实施

河南奎淼食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫淼食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何景然。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、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，添加或不添加食用盐、酿造酱油、白砂糖、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、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉、味精、小麦粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、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、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、食用香精、生活饮用水中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、煎蛋（定型）或炒蛋（定型）或炸蛋（定型）【加入大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、冷却、包装、加工而成的非即食蛋制品。

根据所用原料及工艺不同，产品分类为：煎蛋、炒蛋、炸蛋。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.366 的规定。

- 2.1.15 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.25 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
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（仅适用于添加食用盐的产品）	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
β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0（仅适用于添加β-胡萝卜素的产品）	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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 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。

2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

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，添加或不添加食用盐、酿造酱油、白砂糖、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、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉、味精、小麦粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、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、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、食用香精、生活饮用水中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、煎蛋（定型）或炒蛋（定型）或炸蛋（定型）【加入大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种】、冷却、包装、加工而成的非即食蛋制品。

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，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。

河南鑫淼食品发展有限公司

QB