



410668S-2024



河南省豫丹农食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2024

凝固卤蛋制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南省豫丹农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫丹农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张宗菊、高松、唐自强、陈羽。

H N

Q B

热凝固卤蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固卤蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋（清洗、打蛋、去壳）、鲜鸭蛋（清洗、打蛋、去壳）、鲜鹅蛋（清洗、打蛋、去壳）、鲜鹌鹑蛋（清洗、打蛋、去壳）、蛋清液、蛋黄液、全蛋液中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、味精、酿造酱油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、红曲黄色素中的一种或几种，经搅拌、加热成型、卤制、内包装、灭菌、冷却、外包装等工序制成的凝固卤蛋制品。

按照原料不同分为以下几种：卤鹅蛋、卤鸡蛋、卤鸭蛋、卤鹌鹑蛋、热凝固卤蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应新鲜、无残次、无破损，并符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 蛋清液、蛋黄液、全蛋液应符合 GB 2749 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 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.13 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，味咸，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 | ≤ 10.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| ^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| ^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| a 仅适用于添加食用植物油的产品。 | | |

2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的熟制产品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 检验；

2.4.2 其他包装的熟制产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 2 微生物限量

| 项 目 | 采样 ^a 方案及限量 | | | | 检 验 方 法 |
|------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |

注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

真空包装的熟制产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；其他包装的产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（清洗、打蛋、去壳）、鲜鸭蛋（清洗、打蛋、去壳）、鲜鹅蛋（清洗、打蛋、去壳）、鲜鹌鹑蛋（清洗、打蛋、去壳）、蛋清液、蛋黄液、全蛋液中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、味精、酿造酱油、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的几种）、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、红曲黄色素中的一种或几种，经搅拌、加热成型、卤制、内包装、灭菌、冷却、外包装等工序制成的凝固卤蛋制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省豫丹农食品有限公司