



410196S-2025



河南小卡食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2025

# 热凝固蛋制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

河南小卡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南小卡食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小卡食品有限公司。

本标准主要起草人：杨巧国。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋（经清洗、消毒、淋水、打蛋）或鸡蛋清为主要原料，添加生活饮用水、植物油（橄榄油，亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油中的一种或几种）、茶叶水提液（红茶、绿茶、茉莉花茶、普洱、乌龙茶、白茶、黑茶中的一种或几种，经水提）、食用盐、味精、白砂糖、赤藓糖醇、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖、甜叶菊（经水提）、酿造酱油（含焦糖色）、复合调味料（外购）、食品用香精、香辛料水提液【香茅、百里香、甘草、砂仁、高良姜、蒜、姜、葱、洋葱、孜然、香菜、丁香、桂皮、八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、草果、豆蔻、辣椒、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种，经水煮】、植物水提液（党参、白芷、栀子中的一种或几种，经水煮）、泡椒、盐焗鸡粉、卡拉胶、魔芋粉、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素中的一种或几种搅拌，再添加或不添加咸蛋黄（咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种）、鸡胸肉丸（或鸡肉）、猪肉丸（或猪肉）、牛肉丸（或牛肉）、熏煮香肠、腊肠、鸡蛋黄（经熟制或不熟制）、无壳熟制鹌鹑蛋、芝士、蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜中的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇中的一种或几种）、豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣中的一种或几种）、豆腐乳、豆瓣酱、海苔、海带、肉松、蟹柳、鱼肉丸（或鱼肉）、虾肉丸（或虾肉）、芝麻（或芝麻酱）、花生（或花生酱）、抹茶酱（或抹茶粉）、紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋（或芋泥）、红枣（或红枣泥）、虾皮中的一种或几种夹心或不夹心，灌模、蒸煮、卤制（或不卤制）、烤制（或不烤制）、油炸（或不油炸）、真空包装、高温杀菌、冷却清洗、装箱而成的热凝固蛋制品。

按生产工艺不同分为：夹心热凝固蛋制品、调味热凝固蛋制品、夹心调味热凝固蛋制品、卤制蛋制品、烤制蛋制品、油炸蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鸡蛋清、咸蛋黄、鸡蛋黄、无壳熟制鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 橄榄油，亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.4 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.6 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.7 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.8 普洱应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.9 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.15 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.18 酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.19 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 党参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。
- 2.1.23 白芷、栀子应符合《中华人名共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.24 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 盐焗鸡粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.35 鸡胸肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.36 鱼肉丸、虾肉丸应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 鸡肉、猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 鱼肉、虾肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.39 熏煮香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.40 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.41 芝士应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.42 蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜）、甜叶菊应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.43 菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.46 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.48 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.49 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.50 蟹柳应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.51 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.53 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.54 抹茶酱应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.55 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.56 紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.57 芋泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.58 红枣应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.59 红枣泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.60 虾皮应符合 GB 10136 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	具有本品应有性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的香味和滋味，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

蛋白质, g/100g	≥	3.0	GB 5009.5
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
<sup>b</sup> 磷酸盐[以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计], g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
<sup>b</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
*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且含量大于 10% 的产品。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 或 GB 4789.19 执行。					

## 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋（经清洗、消毒、淋水、打蛋）或鸡蛋清为主要原料，添加生活饮用水、植物油（橄榄油，亚麻籽油、菜籽油、大豆油、色拉油中的一种或几种）、茶叶水提液（红茶、绿茶、茉莉花茶、普洱、乌龙茶、白茶、黑茶中的一种或几种，经水提）、食用盐、味精、白砂糖、赤藓糖醇、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖、甜叶菊（经水提）、酿造酱油（含焦糖色）、复合调味料（外购）、食品用香精、香辛料水提液【香茅、百里香、甘草、砂仁、高良姜、蒜、姜、葱、洋葱、孜然、香菜、丁香、桂皮、八角、小茴香、花椒、香叶（月桂叶）、草果、豆蔻、辣椒、黑胡椒、白胡椒中的一种或几种，经水煮】、植物水提液（党参、白芷、栀子中的一种或几种，经水煮）、泡椒、盐焗鸡粉、卡拉胶、魔芋粉、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素中的一种或几种搅拌，再添加或不添加咸蛋黄（咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种）、鸡胸肉丸（或鸡肉）、猪肉丸（或猪肉）、牛肉丸（或牛肉）、熏煮香肠、腊肠、鸡蛋黄（经熟制或不熟制）、无壳熟制鹌鹑蛋、芝士、蔬菜（菠菜、萝卜、黄瓜、玉米、莴笋、马蹄、笋、香菜、大葱、大蒜中的一种或几种）、菌菇（香菇、平菇、海鲜菇、蟹味菇、金针菇中的一种或几种）、豆制品（豆腐皮、豆干、豆腐、腐皮、豆渣中的一种或几种）、豆腐乳、豆瓣酱、海苔、海带、肉松、蟹柳、鱼肉丸（或鱼肉）、虾肉丸（或虾肉）、芝麻（或芝麻酱）、花生（或花生酱）、抹茶酱（或抹茶粉）、紫薯、红薯、白薯、南瓜、香芋（或芋泥）、红枣（或红枣泥）、虾皮中的一种或几种夹心或不夹心，灌模、蒸煮、卤制（或不卤制）、烤制（或不烤制）、油炸（或不油炸）、真空包装、高温杀菌、冷却清洗、装箱而成的热凝固蛋制品。

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》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。