



410138S-2025



民权县悦香来食品有限公司企业标准

Q/MYS 0001S-2025

咸蛋黄及咸蛋黄制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

民权县悦香来食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权县悦香来食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县悦香来食品有限公司。

本标准主要起草人：张庆天。

H N

Q B

咸蛋黄及咸蛋黄制品

1 范围

本标准规定了咸蛋黄及咸蛋黄制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于原味咸蛋黄制品、咸蛋黄、调味咸蛋黄制品。

原味咸蛋黄制品以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制，粉碎，灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，包装或真空包装而成的非即食湿粉状咸蛋黄制品。

咸蛋黄以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）搅拌，灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，包装或真空包装而成的非即食圆球状咸蛋黄。

调味咸蛋黄制品[在 GB 2760 里的类别为 10.03 蛋制品（改变其物理性状）]以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经粉碎，添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）或全蛋液搅拌，添加或不添加食用淀粉[土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉中的一种或两种]、味精、 β -胡萝卜素、白酒、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，调味、成型或不成型，包装或真空包装而成的非即食湿粉状或圆球状咸蛋黄制品。

调味咸蛋黄制品[在 GB 2760 里的类别为 10.03 蛋制品（改变其物理性状）]以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制或不烘制，粉碎，添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）或全蛋液搅拌，添加或不添加食用淀粉[土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉中的一种或两种]、味精、 β -胡萝卜素、白酒、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，熬制、灭菌或不灭菌、冷却，包装或真空包装而成的即食或非即食半固态咸蛋黄制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋、咸蛋黄、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 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
水分, %	≤ 30	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg /kg	≤ 0.05	GB 5009.15
^b 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。		
^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 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 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、水分、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)、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

本标准适用于原味咸蛋黄制品、咸蛋黄、调味咸蛋黄制品。

原味咸蛋黄制品以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制，粉碎，灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，包装或真空包装而成的非即食湿粉状咸蛋黄制品。

咸蛋黄以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制，添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）搅拌，灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，包装或真空包装而成的非即食圆球状咸蛋黄。

调味咸蛋黄制品[在 GB 2760 里的类别为 10.03 蛋制品（改变其物理性状）]以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经粉碎，添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）或全蛋液搅拌，添加或不添加食用淀粉[土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉中的一种或两种]、味精、 β -胡萝卜素、白酒、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，调味、成型或不成型，包装或真空包装而成的非即食湿粉状或圆球状咸蛋黄制品。

调味咸蛋黄制品[在 GB 2760 里的类别为 10.03 蛋制品（改变其物理性状）]以咸蛋黄（咸鸭蛋黄、咸鸡蛋黄、咸鹅蛋黄、咸鹌鹑蛋黄中的一种或几种）为主要原料，经烘制或不烘制，粉碎，添加食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、食用盐，添加或不添加鸡蛋（清洗、打蛋）或全蛋液搅拌，添加或不添加食用淀粉[土豆淀粉（马铃薯淀粉）、玉米淀粉中的一种或两种]、味精、 β -胡萝卜素、白酒、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，熬制、灭菌或不灭菌、冷却，包装或真空包装而成的即食或非即食半固态咸蛋黄制品。

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》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。