



413168S-2025

浙川县馨亿乐农业科技有限公司企业标准

Q/XXN 0002S-2025

热凝固蛋制品

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

浙川县馨亿乐农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县馨亿乐农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：浙川县馨亿乐农业科技有限公司。

本标准主要起草人：李炫毅。

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。

本标准适用于以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、蛋壳与蛋液分离、加入白酒、食用盐、白砂糖中的一种或几种，搅拌均匀、模具成型、高温蒸煮，放入或不放入料液【饮用水、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、月桂叶、香茅、百里香、甘草、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、五香粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种】中卤制或不卤制、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的即食热凝固蛋制品。

根据用料不同，可分为：风味鸭蛋干、风味鸡蛋干、风味鹅蛋干、风味鹌鹑蛋干、热凝固鸭蛋制品、热凝固鸡蛋制品、热凝固鹅蛋制品、热凝固鹌鹑蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.2 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.3 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7 生产用水、饮用水应符合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	固态	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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、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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品, 其微生物应符合商业无菌的规定, 按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品, 其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和GB 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数(仅限有此项目要求的产品)、大肠菌肠(仅限有此项目要求的产品)、商业无菌(仅限有此项目要求的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜禽蛋（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种）为原料，经清洗、蛋壳与蛋液分离、加入白酒、食用盐、白砂糖中的一种或几种，搅拌均匀、模具成型、高温蒸煮，放入或不放入料液【饮用水、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、月桂叶、香茅、百里香、甘草、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、五香粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种】中卤制或不卤制、真空包装、高温灭菌等工艺加工而成的即食热凝固蛋制品。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浙川县馨亿乐农业科技有限公司

H N
Q B