



413540S-2025



河南维尔康食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2025

热凝固蛋制品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南维尔康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南维尔康食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：兰广艳。

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。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、打蛋、去壳，添加或不添加生活饮用水、纯豆浆粉、牛奶、生干坚果与籽类浆（汁）[生干坚果与籽类添加生活饮用水，经浸泡、研磨、过滤取滤液部分或不过滤]、谷物杂粮浆（汁）[以谷物杂粮为原料，添加生活饮用水，经浸泡、打浆、过滤取滤液部分或不过滤]、豆类浆（汁）[以食用豆类为原料，添加生活饮用水，经浸泡、打浆、过滤取滤液部分或不过滤]、果蔬浆（汁）[（食用果蔬为原料，经预处理、破碎、榨汁（浆）、过滤取滤液部分或不过滤）、茶叶水提液、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、橄榄油、小磨香油、核桃油、葵花籽油、玉米油、椰子油、棕榈油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂、食用油脂制品（人造黄油、起酥油）、白砂糖、香辛料粉或其水提取液或其调味油、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、过滤，辅以或不辅以蛹虫草（虫草花）（破碎或不破碎）、海参（破碎或不破碎），再经灌模、蒸煮、加工而成的热凝固蛋制品。

根据所用原料及工艺不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 纯豆浆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.4 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.5 生干坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 谷物杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 食用调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.15 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 香辛料调味油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 蛹虫草(虫草花)还应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)》的规定。
- 2.1.43 海参应符合 GB 2733 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	具有产品固有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 5.0	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
a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
展青霉素， μ g/kg（仅限添加苹果、山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185
注： 1 *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2 a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 ^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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注： 1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.19 执行；					

2.5 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种）为主要原料，经挑选、清洗、打蛋、去壳，添加或不添加生活饮用水、纯豆浆粉、牛奶、生干坚果与籽类浆（汁）[生干坚果与籽类添加生活饮用水，经浸泡、研磨、过滤取滤液部分或不过滤]、谷物杂粮浆（汁）[以谷物杂粮为原料，添加生活饮用水，经浸泡、打浆、过滤取滤液部分或不过滤]、豆类浆（汁）[以食用豆类为原料，添加生活饮用水，经浸泡、打浆、过滤取滤液部分或不过滤]、果蔬浆（汁）[（食用果蔬为原料，经预处理、破碎、榨汁（浆）、过滤取滤液部分或不过滤）、茶叶水提液、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、橄榄油、小磨香油、核桃油、葵花籽油、玉米油、椰子油、棕榈油中的一种或几种）、食用调和油、食用动物油脂、食用油脂制品（人造黄油、起酥油）、白砂糖、香辛料粉或其水提取液或其调味油、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食品用香精、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、赤藓糖醇、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、过滤，辅以或不辅以蛹虫草（虫草花）（破碎或不破碎）、海参（破碎或不破碎），再经灌模、蒸煮、加工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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。