



413466S-2025



浚县老新隆食品有限公司企业标准

Q/XLXL 0001S-2025

# 热凝固蛋制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

浚县老新隆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由浚县老新隆食品有限公司提出。

本标准由浚县老新隆食品有限公司、鹤壁市产品质量检验检测中心、中检集团（鹤壁）检验认证有限公司共同起草。

本标准起草人：姚顾恩、王杨、孟聪。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XLXL 0001S-2023。

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。

本标准适用于热凝固蛋制品，根据原辅料和工艺的不同分为风味蛋干和蒸煮成型蛋制品。

风味蛋干：以鸡蛋或鸭蛋为主要原料，经清洗、打蛋、热成型，添加生活饮用水，辅以酿造酱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、花椒、小茴香、桂皮、八角、味精、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、山梨酸钾中的一种或几种经卤制、风干、真空包装、高温杀菌而制成的风味蛋干；

蒸煮成型蛋制品：以鸡蛋或鸭蛋为主要原料，经清洗、打蛋、搅拌过滤、灌装或注模、蒸煮，添加生活饮用水，辅以花生仁、干制红枣、白砂糖、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、味精、花椒、小茴香、桂皮、八角、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种经卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、高温灭菌而制成的蒸煮成型蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.7 花椒、小茴香、桂皮、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 花生仁应符合 GB/T 1532、GB 19300 的规定。
- 2.1.14 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 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	具有产品应有的性状，无霉变	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 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
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 的规定进行检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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，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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于热凝固蛋制品，根据原辅料和工艺的不同分为风味蛋干和蒸煮成型蛋制品。

风味蛋干：以鸡蛋或鸭蛋为主要原料，经清洗、打蛋、热成型，添加生活饮用水，辅以酿造酱油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、花椒、小茴香、桂皮、八角、味精、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、山梨酸钾中的一种或几种经卤制、风干、真空包装、高温杀菌而制成的风味蛋干；

蒸煮成型蛋制品：以鸡蛋或鸭蛋为主要原料，经清洗、打蛋、搅拌过滤、灌装或注模、蒸煮，添加生活饮用水，辅以花生仁、干制红枣、白砂糖、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、味精、花椒、小茴香、桂皮、八角、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种经卤制、烘烤或不烘烤、真空包装、高温灭菌而制成的蒸煮成型蛋制品。

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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

浚县老新隆食品有限公司

QB