



411059S-2025



确山申航食品有限公司企业标准

Q/QSS 0003S-2025

热凝固蛋制品

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

确山申航食品有限公司 发布

前 言

本标准由确山申航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：庄传勾。

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。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋的冰蛋黄、冰蛋液、全蛋液、蛋白液、蛋黄液或其鲜蛋（经清洗、打蛋、去壳）中的一种或几种为原料，经配料搅拌、模具定型、煮制、模具分离后，再加入生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、荜茇中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、辣椒、生姜、泡椒、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、白酒、料酒、黄酒、蚝油、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、红曲米中的几种，经卤制、冷却、真空包装、高温杀菌、包装而成的即食热凝固蛋制品。

根据所用原料不同，可分为不同产品：热凝固鸡蛋制品、热凝固鸭蛋制品、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 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋的冰蛋黄、冰蛋液、全蛋液、蛋白液、蛋黄液、鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白芷、陈皮（橘皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 辣椒、生姜应清洁、卫生、无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 泡椒应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 红曲米应符合 GB 1886.19 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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），g/100g	≤ 4.0	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
展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋的冰蛋黄、冰蛋液、全蛋液、蛋白液、蛋黄液或其鲜蛋（经清洗、打蛋、去壳）中的一种或几种为原料，经配料搅拌、模具定型、煮制、模具分离后，再加入生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、荜茇中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、山楂、辣椒、生姜、泡椒、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、白酒、料酒、黄酒、蚝油、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、红曲米中的几种，经卤制、冷却、真空包装、高温杀菌、包装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》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。

确山申航食品有限公司

QB