



411533S-2025



固始兄弟食品有限公司企业标准

Q/GXS 0003S-2025

蛋黄制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

固始兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆喜。

本标准替代Q/GXS 0003S-2019。

H N
Q B

蛋黄制品

1 范围

本标准规定了蛋黄制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋（去壳、取蛋黄）、鲜鸭蛋（去壳、取蛋黄）、蛋黄粉、冰蛋黄、咸蛋黄（经粉碎）中的一种或几种为原料，加入植物油（大豆色拉油、大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、β-胡萝卜素、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、一次成型、预包装、二次成型、包装、高温灭菌、包装加工而成的非即食蛋黄制品。

2 要求

2.1原料要求

- 2.1.1鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、蛋黄粉、冰蛋黄、咸蛋黄应符合GB 2749的规定。
- 2.1.2植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.3食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.5β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.6食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.7生产用水应符合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	呈球形凝胶体，大小较均匀、较光滑，内部结构紧密	从样品中取出1份，将本品倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	呈均匀桔红色或乳黄色	
气、滋味	具有蛋黄的特殊香味，咸香可口，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	≤ 23.0	GB 5009.3
食用盐 ^a （以NaCl计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.83
^a 仅适用于添加食用盐的产品； ^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 21710的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋（去壳、取蛋黄）、鲜鸭蛋（去壳、取蛋黄）、蛋黄粉、冰蛋黄、咸蛋黄（经粉碎）中的一种或几种为原料，加入植物油（大豆色拉油、大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、一次成型、预包装、二次成型、包装、高温灭菌、包装加工而成的非即食蛋黄制品。

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》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为10.03蛋制品(改变其物理性状)。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

固始兄弟食品有限公司