



411540S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0008S-2025

再制蛋制品

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕、任海霞。

H N

Q B

再制蛋制品

1. 范围

本标准规定了再制蛋制品的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种或多种为主要原料经选料、清洗、预煮、去壳或不去壳，或采买已煮熟去过壳的蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种或多种为主要原料，经油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）】或不油炸、添加水、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、酱油、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、复合调味料、茶叶、食品用香精、麦芽糖中的一种或多种作为辅料，再经过卤制、冷却、包装工序加工而成的需要0-10℃冷藏贮存的即食再制蛋制品。

根据原辅料不同可分为不同类产品。

2. 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜蛋或蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料及香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合GB 2717 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T35885 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.15 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合GB 2718和SB/T 10296的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合GB 2718和GB/T 20560的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 复合调味料应符合 GB/T 31644 的规定。

- 2.1.20 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态、杂质。尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	
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 ≤	4.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)， mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计)， mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)， mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15
* 指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。 a、b仅适用于有油炸工艺的产品		

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

a 样品的采样及处理按GB/T 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881及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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为 3-7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期7天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种或多种为主要原料经选料、清洗、预煮、去壳或不去壳，或采买已煮熟去过壳的蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种或多种为主要原料，经油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）】或不油炸、添加水、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、酱油、鸡精调味料、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、红糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉的一种或多种）、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱、复合调味料、茶叶、食品用香精、麦芽糖中的一种或多种作为辅料，再经过卤制、冷却、包装工序加工而成的需要0-10℃冷藏贮存的即食再制蛋制品。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》制订本标准，作为企业组织生产、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。

河南九豫全食品工业园有限公司