



411648S-2025



新乡市香源食品有限公司企业标准

Q/XXY 0001S-2025

蛋制品

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

新乡市香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市香源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵志莉。

本标准自发布实施日起替代 Q/XXY 0001S-2024。

H N
Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，辅以或不辅以魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、小茴香、八角、桂皮、丁香、生姜、干姜、蒜、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、草拨、八角、草果、月桂叶、肉豆蔻、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年以内）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山药、山柰、刀豆、枣（大枣、红枣、黑枣）、木瓜、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、淡豆豉、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草、五指毛桃、火龙果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、芝麻酱、芝麻油、花椒油、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、蚝油、鸡精、酿造食醋、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、线椒、小米椒、辣椒红油（大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、香辛料）、辣椒酱、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、食品用香精、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，再加生活饮用水经卤煮、包装、杀菌等工艺加工而成的即食蛋制品。

根据原辅料种类不同分为不同种类：鸭蛋制品、鸡蛋制品、鹅蛋制品、鹌鹑蛋制品、鸽子蛋制品、混合蛋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山柰、刀豆、枣、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、淡豆豉、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。

- 2.1.6 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.7 人参（人工种植五年以内）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.8 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.9 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.10 木瓜、火龙果、线椒、小米椒、代代花、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.26 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.41 柑橘黄应符合 GB 1886.346 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	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	≤ 8.0	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 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于使用山楂的产品。		

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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；食药物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定；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、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。

编制说明

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳，辅以或不辅以魔芋粉、香辛料【辣椒、花椒、小茴香、八角、桂皮、丁香、生姜、干姜、蒜、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拨、八角、草果、月桂叶、肉豆蔻、山奈、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年以内）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、山楂、刀豆、枣（大枣、红枣、黑枣）、木瓜、白扁豆、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑葚、榧子、淡豆鼓、黑芝麻、蜂蜜、莴苣、薏苡仁、牡蛎、栀子、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草、五指毛桃、火龙果、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鸡肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、芝麻酱、芝麻油、花椒油、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精、蚝油、鸡精、酿造食醋、绿茶、红茶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、线椒、小米椒、辣椒红油（大豆油、辣椒粉、香菜、胡萝卜、香辛料）、辣椒酱、谷氨酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、瓜尔胶、卡拉胶、食品用香精、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种，再加生活饮用水经卤煮、包装、杀菌等工艺加工而成的即食蛋制品。

本产品根据 GB 2760 分类系统类别属于卤蛋，食品分类号为：10.02.01。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市香源食品有限公司