



411700S-2025



河南调元食品科技有限公司企业标准

Q/HTKS 0001S-2025

蛋制品

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南调元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南调元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周超伟。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经预处理（挑选、清洗、消毒）、煮制，去壳或不去壳，油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）]或不油炸、灌汤或不灌汤，内包装、杀菌、装箱而成的蛋制品。

灌汤用配料：以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用玉米淀粉、酱油、香辛料[大葱、小葱、洋葱、高良姜、辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、苕蓼、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、刺山柑、葛缕子、大清桂、枫茅、阿魏、留兰香、多香果、欧芹、迷迭香、百里香、蒙百里香、香椿、麻椒、青椒、调料九里香、姜黄、当归、荜拨、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、姜、蒜、茺荑、香茅、孜然的一种或几种]、大葱、小葱、洋葱、栀子、白芷、佛手、枣、橘皮、桔梗、茯苓、枸杞子、罗汉果、山楂、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参、鸡精调味料、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、葵花籽油、玉米油中的一种）、茶叶、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡味香膏、食用香精、乳酸、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、茺荑籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、茺荑油/油树脂、甜橙油、肉桂酸中的一种或几种】中的几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.8麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12大葱、小葱、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13白芷、栀子、佛手、橘皮、桔梗、茯苓、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16罗汉果、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.17鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.19人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.20鸡味香膏、食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.235'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.26碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有色泽	取样品 1 份，置于一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性状	具有本品应有的性状	
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	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
*铅指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。		

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
a 样品的采样和处理按 GB 4789.19 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经预处理（挑选、清洗、消毒）、煮制，去壳或不去壳，油炸[植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）]或不油炸、灌汤或不灌汤，内包装、杀菌、装箱而成的蛋制品。

灌汤用配料：以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用玉米淀粉、酱油、香辛料[大葱、小葱、洋葱、高良姜、辣椒、花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、茺荑、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、刺山柑、葛缕子、大清桂、枫茅、阿魏、留兰香、多香果、欧芹、迷迭香、百里香、蒙百里香、香椿、麻椒、青椒、调料九里香、姜黄、当归、荜拔、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、姜、蒜、茺荑、香茅、孜然的一种或几种]、大葱、小葱、洋葱、栀子、白芷、佛手、枣、橘皮、桔梗、茯苓、枸杞子、罗汉果、山楂、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参、鸡精调味料、植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、葵花籽油、玉米油中的一种）、茶叶、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡味香膏、食用香精、乳酸、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、食品用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、生姜油、香叶油、香茅油、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、异硫氰酸烯丙酯、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、茺荑籽油、芹菜花油、芹菜籽油、香紫苏油、辣椒酊、百里香油、西印度月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、棕芥末提取物、紫苏油、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、茺荑油/油树脂、甜橙油、肉桂酸中的一种或几种】中的几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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，作为组织生产、质量控制、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。

河南调元食品科技有限公司