



412006S-2025



河南省喜满园食品有限责任公司企业标准

Q/HXMY 0001S-2025

蛋制品

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南省喜满园食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省喜满园食品有限责任公司起草并提出。

本标准主要起草人：周玉新。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的要求、检验方法、检验规则等。

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）、煮制，去壳，灌汤（生活饮用水、食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠），内包装、杀菌、包装而成的蛋制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
固形物含量, %	\geq 30	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	\leq 0.05	GB 5009.15

注：*铅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

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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, 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、固形物含量、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）、煮制，去壳，灌汤（生活饮用水、食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠），内包装、杀菌、包装而成的蛋制品。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。

H N

河南省喜满园食品有限责任公司

Q B