



412007S-2025



内黄县淮竹食品坊（个体工商户）企业标准

Q/NHS 0001S-2025

油炸蛋制品

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

内黄县淮竹食品坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由内黄县淮竹食品坊（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：魏贵平。

H N
Q B

油炸蛋制品

1 范围

本标准规定了油炸蛋制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为原料，经洗蛋、打蛋、分离（蛋清、蛋黄）或不分离、配料或不配料{添加或不添加小麦粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大米粉、食用盐、酿造酱油、白砂糖、香辛料粉（八角、小茴香、肉豆蔻、花椒、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉、味精、酵母抽提物、生活饮用水、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、碳酸氢钠、食用香精中的一种或几种}、炸制成型（大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食油炸蛋制品。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

油炸蛋制品是以蛋液为主要原料，添加或不添加其他辅料，经油炸、加工而成。蛋液在高温油炸制过程中，蛋液迅速膨胀形成蓬松的口感，且炸制后的蛋制品两面呈现金黄，性状呈旋涡状，故油炸蛋制品又称为黄金炸蛋或黄金旋涡蛋。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 3.1.11单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.12焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.13醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 3.1.14酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 3.1.15氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 3.1.16乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 3.1.17乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 3.1.18碳酸氢钠应符合GB 1886.2规定。
- 3.1.19食用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.20大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油应符合GB 2716的规定。。
- 3.1.21生活饮用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	

3.3 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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0（仅适用于添加食用盐的产品）	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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品，净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 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和GB 21710的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于预先定量包装的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经洗蛋、打蛋、分离（蛋清、蛋黄）或不分离、配料或不配料{添加或不添加小麦粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大米粉、食用盐、酿造酱油、白砂糖、香辛料粉（八角、小茴香、肉豆蔻、花椒、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、肉味调味粉、味精、酵母抽提物、生活饮用水、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、碳酸氢钠、食用香精中的一种或几种}、炸制成型（大豆油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的非即食油炸蛋制品。

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。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 中的类别及分类号为 10.03 蛋制品（改变其物理性状）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县淮竹食品坊（个体工商户）

QB