



412068S-2025



河南拳头食品有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2025

蛋制品

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

河南拳头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南拳头食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李绍勋、王惠、李绍龙、王俊豪。

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。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，经原料验收、洗蛋、打蛋，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、新鲜蔬菜【番茄（西红柿）、菠菜、芹菜、青菜、芥菜、木耳菜、紫苏叶、胡萝卜、黄瓜、西葫芦、丝瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、大蒜、蒜黄、茄子、辣椒、竹笋、莴笋、芦笋、香椿芽、玉米中的一种或几种】、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料（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、月桂叶、香茅、百里香、甘草、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）粉或其水提取液或其调味油、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种）、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 β -胡萝卜素、红曲米、红曲红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸链球菌素、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，再经配料、混合、过滤、熟制（炒制或煎制或炸制）、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的蛋制品。

根据所用原辅料的不同，产品分类为：蛋皮、蛋丝、煎蛋、炸蛋、炒蛋、蛋制品菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生，无腐烂变质。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.9白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12香辛料调味油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.13魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.19豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.33乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.35醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.38红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.39红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.41高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.43甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.44DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.46柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.47乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.51乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.52山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.53赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.54罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.55木糖醇应符合GB 1886.234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 | |

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 |
|------------------------------------|----------------------|-------------|
| ^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| ^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g | ≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品) | 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 |
| ^b β-胡萝卜素, g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.83 |

| | | | |
|---|---|-----|------------|
| ^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.5 | GB 5009.28 |
| <p>注1：a仅适用于采用炒制或煎制或炸制工艺，且脂肪含量≥10%的产品；</p> <p>b仅适用添加该种食品添加剂的产品；</p> <p>注2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；</p> <p>注3：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> | | | |

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 4789.19 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其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 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，污染物限量应符合GB 2762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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）、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、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，经原料验收、洗蛋、打蛋，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、新鲜蔬菜【番茄（西红柿）、菠菜、芹菜、青菜、荠菜、木耳菜、紫苏叶、胡萝卜、黄瓜、西葫芦、丝瓜、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、大蒜、蒜黄、茄子、辣椒、竹笋、莴笋、芦笋、香椿芽、玉米中的一种或几种】、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料（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、月桂叶、香茅、百里香、甘草、洋葱粉、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）粉或其水提取液或其调味油、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种）、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 β -胡萝卜素、红曲米、红曲红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸链球菌素、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，再经配料、混合、过滤、熟制（炒制或煎制或炸制）、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的蛋制品。

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。

本标准中所涉及产品在GB 2760中的类别及分类号为10.03 蛋制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南拳头食品有限公司