



412069S-2025



河南拳头食品有限公司企业标准

Q/HQS 0006S-2025

热凝固蛋制品

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

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的分类、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，添加或不添加生活饮用水、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）、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、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、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、灌模、蒸煮、加工而成的热凝固蛋制品。

根据所用原料及工艺不同，产品分类不同。

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 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 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 香辛料调味油应符合 NY/T 211 的规定。

- 2.1.12魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.13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。
- 2.1.14食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.18豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.22瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.23果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.24槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.25黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.26结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.27海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.28羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.29羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.30氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.31氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.32乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.34醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.35磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.38红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.43DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.44柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.45柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.46乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.47焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.48焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.49六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.50三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.51磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.52磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.53维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.54D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.55D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.56对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。
- 2.1.57对羟基苯甲酸乙酯应符合GB 1886.31的规定。
- 2.1.58对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30602的规定。
- 2.1.59乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.60山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.61赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.62罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.63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
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
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.31
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
^b 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注1：a仅适用添加该种食品添加剂的产品；

b仅适用添加磷酸盐的产品；

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；

注3：*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 4789.19 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 JJF1070 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 JJF1070 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，添加或不添加生活饮用水、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）、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、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、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、灌模、蒸煮、加工而成的热凝固蛋制品。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 10.03.02 热凝固蛋制品。

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