



412531S-2025



河南臻禧食品科技有限公司企业标准

Q/HNZX 0001S-2025

煎蛋

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

河南臻禧食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻禧食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵欣。

H N
Q B

煎蛋

1 范围

本标准规定了煎蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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主要原料，经挑拣、清洗、打蛋，辅以或不辅以红曲红、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种搅拌，经植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）加热煎蛋，加入【生活饮用水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、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、辣椒中的一种或几种）、熟芝麻、蜂蜜、咖喱粉、麻辣调味油、味精、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、生姜油、大蒜油、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、牛肉膏、猪肉膏、鸡肉膏中的一种或几种】卤制，辅以【白砂糖、食用盐、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、辣椒中的一种或几种）、芝麻、蜂蜜、味精、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（含或不含琥珀酸二钠）、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种】拌料、冷却、包装、灭菌、外包等工艺加工而成的即食煎蛋。

根据所用原辅料不同，产品分类为：煎鸡蛋、煎鸭蛋、煎鹅蛋、煎鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.3 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.4 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.5 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.7 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.16 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.25 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.26 花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油) 应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 食品用香精(含或不含琥珀酸二钠)、食品用香精(含或不含辣椒油树脂)、牛肉膏、猪肉膏、鸡肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	固 态	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，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，无哈喇味	
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
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 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.0 (仅限添加食用盐的产品)	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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

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	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.19 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 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，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、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

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为主要原料，经挑拣、清洗、打蛋，辅以或不辅以红曲红、 β -胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种搅拌，经植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）加热煎蛋，加入【生活饮用水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、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、辣椒中的一种或几种）、熟芝麻、蜂蜜、咖喱粉、麻辣调味油、味精、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、生姜油、大蒜油、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、牛肉膏、猪肉膏、鸡肉膏中的一种或几种】卤制，辅以【白砂糖、食用盐、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、辣椒中的一种或几种）、芝麻、蜂蜜、味精、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精（含或不含琥珀酸二钠）、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）中的一种或几种】拌料、冷却、包装、灭菌、外包等工艺加工而成的即食煎蛋。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。

在GB 2760中的类别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。

河南臻禧食品科技有限公司

QB