



412396S-2025



鹤壁味润佳食品有限公司企业标准

Q/HBWRJ 0001S-2025

油炸蛋制品

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

鹤壁味润佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味润佳食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李智宽、王玉霞、代超航。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋，经洗蛋、打蛋、分离（蛋清、蛋黄）或不分离形成蛋液，或直接用鸡蛋液为原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、食用盐、大豆（豆浆）、水中的一种或几种，调制混匀后用植物油（大豆油）炸制成型、冷却、包装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，应以主要原料冠名。

2 术语和定义

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、成型、加工而成的非即食蛋制品。

黄金炸蛋（黄金旋涡蛋）：蛋液在炸制成型过程中，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色，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 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 蛋液应符合 GB/T 42235 蛋液质量通则。

3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637（食用玉米淀粉还应符合 GB/T 8885，食用小麦淀粉还应符合 GB/T 8885），小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.5 植物油（大豆油）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

3.1.6 大豆应符合 GB 1352。

3.1.7 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	≤ 5.0 （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

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，微生物限量应符合GB 29921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。

5 标签

应符合GB 7718。

6 储存

应防鼠、防虫，储存于阴凉、通风、干燥处，不得与有毒有害物品同处储存。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋，经洗蛋、打蛋、分离（蛋清、蛋黄）或不分离形成蛋液，或直接用鸡蛋液为原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、食用盐、大豆（豆浆）、水中的一种或几种，调制混匀后用植物油炸制成型、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁味润佳食品有限公司