



412604S-2025



鹤壁市淇润含嘉食品有限公司企业标准

Q/HQHS 0001S-2025

# 煎/炸蛋制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

鹤壁市淇润含嘉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁市淇润含嘉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：申帅杰。

H N

Q B

# 煎/炸蛋制品

## 1 范围

本标准规定了煎/炸蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）中的一种为原料，经洗蛋、打蛋、取蛋清或蛋黄或全蛋，添加或不添加蛋清、蛋黄、全蛋、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、大豆粉、海藻粉（发菜、紫菜、海带、海白菜、裙带菜中的一种或几种）、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，经搅拌或不搅拌、炸制或煎制（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、加工而成的非即食煎/炸蛋制品。

根据原料和工艺不同，可不为不同产品。

## 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.16 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.17 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.18 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 规定。
- 2.1.22  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 或 GB 28310 或 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 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。。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	$\leq$ 6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.15
<sup>a</sup> 仅适用于使用该添加剂的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 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。

## 2.5 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。

## 2.6 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。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 编制说明

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、取蛋清或蛋黄或全蛋，添加或不添加蛋清、蛋黄、全蛋、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、大豆粉、海藻粉（发菜、紫菜、海带、海白菜、裙带菜中的一种或几种）、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，经搅拌或不搅拌、炸制或煎制（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、加工而成的非即食煎/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。

鹤壁市淇润含嘉食品有限公司

QB