



412869S-2025



开封香都食品有限公司企业标准

Q/KXS 0003S-2025

热凝固蛋制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

开封香都食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封香都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏振奖、赵国兵、刘金忠。

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、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）或其蛋液（鲜蛋经洗蛋、打蛋）为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、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、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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、聚丙烯酸钠、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、 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、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、乳酸、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗氧化剂）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、木糖醇中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、灌装、蒸煮、卤制、烘干、真空包装、高温灭菌、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、蛋液应符合 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 咖喱粉、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。

- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.17 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.185'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.195'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 规定。
- 2.1.205'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.25 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.26 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.30 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.38 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.46磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.48D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.51山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52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
色 泽	具有产品正常的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状 态	具有产品正常的形状、形态，无正常视力可见外来异物	

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 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：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注3：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 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 8950 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761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产品）、商业无菌。
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、鹌鹑蛋中的一种或几种）或其蛋液（鲜蛋经洗蛋、打蛋）为主要原料，添加或不添加生活饮用水，添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、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、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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、聚丙烯酸钠、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、 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、葡萄糖酸- δ -内酯、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、乳酸、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗氧化剂）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、木糖醇中的几种，经配料、混合搅拌、过滤、灌装、蒸煮、卤制、烘干、真空包装、高温灭菌、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封香都食品有限公司