



410028S-2026



确山申航食品有限公司企业标准

Q/QSS 0005S-2026

蛋制品

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

确山申航食品有限公司 发布

前 言

本标准由确山申航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：庄传勾。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蛋制品：煎蛋、虎皮蛋、油炸蛋制品、嫩炒蛋制品、汉堡形煎蛋。

煎蛋是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，经食用植物油加热煎蛋成型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的煎蛋。

虎皮蛋以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、煮制、去壳后经食用植物油炸制型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的虎皮蛋。

油炸蛋制品是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、食用盐、豆浆、生牛乳、水中的一种或几种，经调制混匀后用食用植物油炸制型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的油炸蛋制品。

嫩炒蛋制品是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，添加生活饮用水、食用盐、鸡粉调味料、味精、白砂糖、鸡精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、食品用香精中的几种，经调制混匀后用食用植物油加热翻炒、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的嫩炒蛋制品。

汉堡形煎蛋是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，倒入汉堡模具加热煎蛋定型后添加食用植物油、畜（禽）肉、腊肠、熏蒸香肠、鸡肉丸或鸡胸肉丸、牛肉丸、鱼肉丸、玉米粒、辣椒、洋葱、葱、姜、香辛料粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、青豆、绿豆、红豆、豌豆、玉米、花生仁、芝麻、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、味精、鸡精、复合调味料、鸡粉调味料中的几种继续煎制，再倒入面糊（小麦粉或谷物杂粮粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食品加工用酵母中的一种或几种，加水搅拌调制而成）双面煎制成型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋应符合 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。

- 2.1.10 生牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉、香辛颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.15 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 畜（禽）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 腊肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.21 熏煮香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.22 鸡肉丸、鸡胸肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10379 或 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 鱼肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.24 玉米粒、辣椒、洋葱、葱、姜应清洁、卫生、无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 青豆、绿豆、红豆、豌豆、玉米、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 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、或汉堡形状	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	具有该产品应有的色泽	
气味、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
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 4.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

注: *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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.19 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于蛋制品：煎蛋、虎皮蛋、油炸蛋制品、嫩炒蛋制品、汉堡形煎蛋。

煎蛋是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，经食用植物油加热煎蛋成型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的煎蛋。

虎皮蛋以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、煮制、去壳后经食用植物油炸制型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的虎皮蛋。

油炸蛋制品是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、食用盐、豆浆、生牛乳、水中的一种或几种，经调制混匀后用食用植物油炸制型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的油炸蛋制品。

嫩炒蛋制品是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，添加生活饮用水、食用盐、鸡粉调味料、味精、白砂糖、鸡精、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、食品用香精中的几种，经调制混匀后用食用植物油加热翻炒、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成的嫩炒蛋制品。

汉堡形煎蛋是以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的单一品种为原料，经清洗、打蛋、去壳，倒入汉堡模具加热煎蛋定型后添加食用植物油、畜（禽）肉、腊肠、熏蒸香肠、鸡肉丸或鸡胸肉丸、牛肉丸、鱼肉丸、玉米粒、辣椒、洋葱、葱、姜、香辛料粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、青豆、绿豆、红豆、豌豆、玉米、花生仁、芝麻、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、蚝油、味精、鸡精、复合调味料、鸡粉调味料中的几种继续煎制，再倒入面糊（小麦粉或谷物杂粮粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食品加工用酵母中的一种或几种，加水搅拌调制而成）双面煎制成型、冷却、包装、冷藏或冷冻贮存加工而成。

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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山申航食品有限公司