



4 10113S-2026

河南省晨辉食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2026

# 蛋制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南省晨辉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省晨辉食品有限公司提出。

本标准由新乡县市场监督管理局、河南省晨辉食品有限公司共同 起草。

本标准主要起草人：杨纪民、焦云建。

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。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经去壳、分离或不分离蛋白液和蛋黄、辅以食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食糖、淀粉糖、复合调味料（调味汁、调味粉、调味酱中的一种）、芝麻酱、果蔬汁、食用植物油、速溶茶粉、植物水提物（红茶、绿茶、麦芽、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、红豆、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、杭白菊、怀菊花、菊苣、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、人参（人工种植五年以内）、西洋参、党参中的一种或几种）、白酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒、调味油中的一种或几种，再经调制、夹心或不夹心【辅以咸蛋黄、熟制畜禽肉制品、可食用动物性水产制品、芝麻、黑芝麻、芝麻酱、花生酱、果蔬泥一种或几种夹心】、灌模、熟制成型、卤制或不卤制、烤制或不烤制、真空包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的即食蛋制品。

根据原辅料和生产工艺不同分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 速溶茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.10 植物水提物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 熟制畜禽肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.20 可食用动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 19300 的规定。
- 2.1.22 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.23 果蔬泥应符合 GB/T 22474 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	软固态	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于含油的产品。		

## 2.4 微生物限量

即食产品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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种或几种为主要原料，经去壳、分离或不分离蛋白液和蛋黄、辅以食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食糖、淀粉糖、复合调味料（调味汁、调味粉、调味酱中的一种）、芝麻酱、果蔬汁、食用植物油、速溶茶粉、植物水提物（红茶、绿茶、麦芽、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、红豆、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、杭白菊、怀菊花、菊苣、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、人参（人工种植五年以内）、西洋参、党参中的一种或几种）、白酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚、酿造酱油、料酒、调味油中的一种或几种，再经调制、夹心或不夹心【辅以咸蛋黄、熟制畜禽肉制品、可食用动物性水产制品、芝麻、黑芝麻、芝麻酱、花生酱、果蔬泥一种或几种夹心】、灌模、熟制成型、卤制或不卤制、烤制或不烤制、真空包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的即食蛋制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省晨辉食品有限公司

QB