



411782 S-2026



河南中通农特食品科技有限公司企业标准

Q/HZTNT 0001S-2026

热凝固蛋制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南中通农特食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中通农特食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李绍勋、王惠、李绍龙。

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、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用植物油、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、香辛料粉或其调味油（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、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、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、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、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 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、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、混合、过滤、灌装、熟制、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 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉、鸡精调味料、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。

- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.31 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.48 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.49 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.50 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.51 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。

2.1.52 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。

2.1.53 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.54 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。

2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.56 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。

2.1.57 对羟基苯甲酸乙酯应符合GB 1886.31的规定。

2.1.58 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30602的规定。

2.1.59 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.60 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.61 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。

2.1.62 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
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
*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 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.31
^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：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1； 注3：*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 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 4789.19执行。					

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JJF 1070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 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。

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预包装产品）、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

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用植物油、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、香辛料粉或其调味油（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、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、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、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、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 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、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、混合、过滤、灌装、熟制、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。

本标准中所涉及产品在GB 2760中的类别及分类号为10.03.02热凝固蛋制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中通农特食品科技有限公司

QB