



411970S-2026



河南铄澄食品有限公司企业标准

Q/HLC 0001S-2026

炸蛋

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

河南铄澄食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南铄澄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李卫敏。

H N

Q B

炸蛋

1 范围

本标准规定了炸蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋液为主要原料，添加饮用水、食用盐、食用淀粉中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、油炸【加入食用植物油】、沥油冷却、分选、包装加工而成的炸蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 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	≤ 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	≤ 0.19	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 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

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

本标准适用于以鸡蛋液为主要原料，添加饮用水、食用盐、食用淀粉中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过滤、油炸【加入食用植物油】、沥油冷却、分选、包装加工而成的炸蛋。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。

河南铄澄食品有限公司

H N

Q B