



412104S-2026



河南调元食品科技有限公司企业标准

Q/HTKS 0001S-2026

蛋制品

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

河南调元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南调元食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南调元食品科技有限公司。

本标准主要起草人：周超伟。

本标准替代Q/HTKS 0001S-2026（410382S-2026）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经预处理（挑选、清洗、消毒）、煮制，去壳或不去壳，油炸[食用植物油]或不油炸、灌汤或不灌汤、浸味沥出或不沥出，内包装、杀菌、装箱而成的蛋制品。

灌汤或浸泡用配料：以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用盐、味精、食糖、淀粉糖、食用淀粉、酱油、食醋、香辛料、五香粉、十三香、大葱、小葱、洋葱、栀子、白芷、佛手、枣、橘皮、桔梗、茯苓、枸杞子、罗汉果、山楂、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参、麦冬、天冬、白酒、调味料酒、黄酒、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、复合调味料、鸡精调味料、食用植物油、食用调味油、茶叶、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡味香膏、乳酸、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、氧化羟丙基淀粉、海藻酸钠、瓜尔胶、高粱红、黄原胶、甲基纤维素、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甜菜红、乙酰化双淀粉己二酸酯、微晶纤维素、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、酶制剂、结冷胶、柑橘黄、天然胡萝卜素、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸钙、冰乙酸、食品用香精、食品用香料中的几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.10 香辛料、五香粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 大葱、小葱、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 白芷、栀子、佛手、橘皮、桔梗、茯苓、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参、麦冬、天冬应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.13 枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 2.1.14枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15罗汉果、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.16白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.18调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19酵母抽提物、风味型酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23食用调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.25人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.26鸡味香膏、食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.32氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.38卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.40羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.42羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.44甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.45乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.46微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.47碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.53柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.54天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.55甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.56单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.58碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.61食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有色泽	取样品 1 份，置于一白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性状	具有本品应有的性状	
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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
*铅指标严于食品国家安全标准 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
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

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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；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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种为主要原料，经预处理（挑选、清洗、消毒）、煮制，去壳或不去壳，油炸[食用植物油]或不油炸、灌汤或不灌汤、浸味沥出或不沥出，内包装、杀菌、装箱而成的蛋制品。

灌汤或浸泡用配料：以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入食用盐、味精、食糖、淀粉糖、食用淀粉、酱油、食醋、香辛料、五香粉、十三香、大葱、小葱、洋葱、栀子、白芷、佛手、枣、橘皮、桔梗、茯苓、枸杞子、罗汉果、山楂、紫苏籽、西洋参、铁皮石斛、党参、麦冬、天冬、白酒、调味料酒、黄酒、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、复合调味料、鸡精调味料、食用植物油、食用调味油、茶叶、人参（人工种植5年及5年以下）、鸡味香膏、乳酸、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、氧化羟丙基淀粉、海藻酸钠、瓜尔胶、高粱红、黄原胶、甲基纤维素、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甜菜红、乙酰化双淀粉己二酸酯、微晶纤维素、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、酶制剂、结冷胶、柑橘黄、天然胡萝卜素、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸钙、冰乙酸、食品用香精、食品用香料中的几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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，作为组织生产、质量控制、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。

河南调元食品科技有限公司