



411889S-2026



河南康歌食品有限公司企业标准

Q/HKG 0001S-2026

蛋制品

2026-07-06 发布

2026-07-06 实施

河南康歌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南康歌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴五成、乔得政。

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。

本标准适用于蛋制品，按产品类型不同可分为以下类别：

蛋包肉以鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种或两种以上为主要原料，经清洗、打蛋、去壳，加入香辛料、食用盐搅拌均匀蛋液，加入肉料{以畜（禽）肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切碎，加切碎的辣椒、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）、玉米粒、青豆、绿豆、红豆、豌豆、花生仁、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色）一种或几种，再加入乙基麦芽酚、食用香精、食用香料、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠）中的一种或几种，经混匀，通过模具或手工制成丸状}、鸡肉丸或鸡胸肉丸、牛肉丸、鱼肉丸中的一种放入模具，再将搅拌均匀的蛋液注入模具，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、冷却、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

蛋包蛋以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种或两种以上为主要原料，经清洗、打蛋、去壳，加入香辛料、复合调味料、食用盐、火腿丁、蔬菜丁、味精、食用香精、食用香料中的一种或几种搅拌均匀蛋液，另鲜鹌鹑蛋清洗、蒸煮、去壳，将去壳后的鹌鹑蛋放入模具，再将搅拌均匀的蛋液注入模具，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、冷却、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

肉包蛋以鲜鹌鹑蛋为主要原料，经过清洗、蒸煮、去壳后，使用肉料部分【以畜（禽）肉、蔬菜、玉米为原料，经过清洗、切丁或切丝，和食用淀粉、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精中的几种混合搅拌而成】包裹去壳鹌鹑蛋，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

根据原料分为蛋包肉、蛋包蛋、肉包蛋（其中蛋类的比例 $\geq 55\%$ ）三类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.2畜（禽）肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3鸡肉丸、鸡胸肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10379 或 GB 2726 的规定。
- 2.1.4鱼肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.5玉米粒、辣椒、洋葱、葱、姜、蔬菜应清洁、卫生、无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6香辛料粉或颗粒符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7青豆、绿豆、红豆、豌豆、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.11味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12鸡精、鸡精调味料应符合GB/T 45352和GB 31644的规定。
- 2.1.13复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.14酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.15淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.17红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.18食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.19食用香料应符合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	试验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，自然光下观察色泽、状态，检查有无异物，闻其气味，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋气味	具有产品应有的滋气味，无异味	
状态	具有产品应有的形状、形态，无酸败、无霉变，无正常视力可见外来异物	

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
过氧化值 ^a （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
磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计） ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2：a指标仅适用于添加有肉制品的产品。 注3：b指标仅适用于使用磷酸盐的产品检测。			

2.4 微生物指标

2.4.1 经商业无菌的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 非经商业无菌的产品，微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量				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 4789.1和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 和 GB 21710 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；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、净含量及允许短缺量、商业无菌（适用于经商业无菌的产品）、菌落总数（适用于非经商业无菌的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于蛋制品，按产品类型不同可分为以下类别：

蛋包肉以鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种或两种以上为主要原料，经清洗、打蛋、去壳，加入香辛料、食用盐搅拌均匀成蛋液，加入肉料{以畜（禽）肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切碎，加切碎的辣椒、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）、玉米粒、青豆、绿豆、红豆、豌豆、花生仁、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色）一种或几种，再加入乙基麦芽酚、食用香精、食用香料、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠）中的一种或几种，经混匀，通过模具或手工制成丸状}、鸡肉丸或鸡胸肉丸、牛肉丸、鱼肉丸中的一种放入模具，再将搅拌均匀的蛋液注入模具，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、冷却、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

蛋包蛋以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋中的一种或两种以上为主要原料，经清洗、打蛋、去壳，加入香辛料、复合调味料、食用盐、火腿丁、蔬菜丁、味精、食用香精、食用香料中的一种或几种搅拌均匀成蛋液，另鲜鹌鹑蛋清洗、蒸煮、去壳，将去壳后的鹌鹑蛋放入模具，再将搅拌均匀的蛋液注入模具，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、冷却、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

肉包蛋以鲜鹌鹑蛋为主要原料，经过清洗、蒸煮、去壳后，使用肉料部分【以畜（禽）肉、蔬菜、玉米为原料，经过清洗、切丁或切丝，和食用淀粉、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、白砂糖、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精中的几种混合搅拌而成】包裹去壳鹌鹑蛋，经蒸制成型、卤制【白砂糖、食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、蚝油、味精、鸡精、鸡精调味料、复合调味料、酿造酱油（含焦糖色、食用香精中的一种或几种）】、包装、杀菌、冷却、清洗包装、烘干等工艺制成的蛋制品。

根据原料分为蛋包肉、蛋包蛋、肉包蛋（其中蛋类的比例 $\geq 55\%$ ）三类。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，作为本企业组织生产、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。