



411906S-2026

河南大良食品有限责任公司企业标准

Q/HDLS 0002S-2026

鸡蛋豆干

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南大良食品有限责任公司 发布

前言

本标准由河南大良食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南大良食品有限责任公司、驻马店市大豆蛋白工程技术研究中心。

本标准主要起草人：张飞俊、朱劲松、禹明涛、赵佳蕊、牛志远、董凯、曹巍豪。

H N

Q B

鸡蛋豆干

1 范围

本标准规定了鸡蛋豆干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆分离蛋白为主要原料，加入饮用水、鸡蛋液，添加食用植物油、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉、鸡肉、食用葡萄糖、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、复配增稠剂（卡拉胶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、复合调味料、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、斩拌（乳化）、成型、蒸煮、分割、卤制、包装、杀菌、冷却、检验、入库等工艺，可常温保存的预包装即食鸡蛋豆干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.6 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有本品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	

状态	具有产品应有的状态,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
水分, %	≤ 70	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 8	GB 5009.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁵	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白为主要原料，加入饮用水、鸡蛋液，添加食用植物油、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉、鸡肉、食用葡萄糖、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、复配增稠剂（卡拉胶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、复合调味料、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、斩拌（乳化）、成型、蒸煮、分割、卤制、包装、杀菌、冷却、检验、入库等工艺，可常温保存的预包装即食鸡蛋豆干。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大良食品有限责任公司

Q B