



411946S-2026



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2026

咸鸭蛋黄粉

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘强、王贺华。

本标准发布之日起替代 Q/HYS 0005S-2026（备案号：410342S-2026）

H N

Q B

咸鸭蛋黄粉

1 范围

本标准规定了咸鸭蛋黄粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以咸鸭蛋黄为主要原料，加入黄油，经配料、混合、焙烤、粉碎、包装而成的非即食咸鸭蛋黄粉。

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 咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，咸淡适中无异味	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 22	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2761 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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

本标准适用于以咸鸭蛋黄为主要原料，加入黄油，经配料、混合、焙烤、粉碎、包装而成的非即食咸鸭蛋黄粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定本企业标准，作为组织生产、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。

H N

河南豫金宏食品有限公司

Q B