



412679S-2026



河南中通农特食品科技有限公司企业标准

Q/HZTNT 0002S-2026

蛋制品

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南中通农特食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中通农特食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李绍勋、王惠、李绍龙。

本标准自实施之日起替代 Q/HZTNT 0002S-2026（备案号：411869S-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。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、新鲜蔬菜、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、香辛料粉或其调味油（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、酶制剂、植物蛋白中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 β -胡萝卜素、红曲米、红曲红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、乳酸链球菌素中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、混合、过滤、熟制（炒制或煎制或炸制）、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的蛋制品。

根据所用原辅料的不同，产品分类为：蛋皮、蛋丝、煎蛋、炸蛋、炒蛋、蛋制品菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。。
- 2.1.4 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生，无腐烂变质。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 香辛料调味油应符合 NY/T 211 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.14 咖喱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.19 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.38 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.43 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2. 1. 46柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 47乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 48维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2. 1. 49D-异抗坏血酸应符合 GB 1886. 49 的规定。
- 2. 1. 50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 51山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 52赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2. 1. 53罗汉果甜苷应符合 GB 1886. 77 的规定。
- 2. 1. 54木糖醇应符合 GB 1886. 234 的规定。
- 2. 1. 55酶制剂应符合 GB 1886. 174 的规定。
- 2. 1. 56植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2. 1. 57羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2. 1. 58甲基纤维素应符合 GB 1886. 256 的规定。
- 2. 1. 59乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 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
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
^a 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
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 83
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 28

注1：a仅适用于脂肪含量≥10%的产品；其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；

b仅适用添加该种食品添加剂的产品；

注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；

注3：*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

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。

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）。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其验证检测频率为每周一次。型式检验按国家相关规定执行。

4 贮存

产品在常温或冷藏或冷冻条件下贮存。

编制说明

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种）为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、新鲜蔬菜、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、香辛料粉或其调味油（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、魔芋粉、咖喱粉、食用淀粉、食品用香精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、酶制剂、植物蛋白中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、 β -胡萝卜素、红曲米、红曲红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、山梨酸钾、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、乳酸链球菌素中的一种或几种，经原料验收、洗蛋、打蛋、配料、混合、过滤、熟制（炒制或煎制或炸制）、冷却、分切或不分切、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的蛋制品。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。

本标准中所涉及产品在GB 2760中的类别及分类号为10.03 蛋制品（改变其物理性状）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中通农特食品科技有限公司

QB