



412022S-2025



河南飨客食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

香卤蛋清

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南飨客食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南飨客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴琼。

H N

Q B

香卤蛋清

1 范围

本标准规定了香卤蛋清的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗、预煮、脱壳、去蛋黄，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、黄酒、蚝油、麦芽糖浆、香辛料[辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶（月桂叶）、桂皮、丁香、八角、胡椒中的几种]、固态调味料（白砂糖、酵母抽提物）、复合调味料、红曲黄、柠檬酸、乳酸钠（溶液）、高粱红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经卤制、包装、杀菌、包装加工而成的香卤蛋清（再制蛋制品）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 复合调味料、固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 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	固态，具有该产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线

色泽	具有该产品应有的色泽	下, 观察其性状、色泽、杂质, 闻其气味。 用温开水漱口, 品其滋味。
气味与滋味	具有该产品应有的气味、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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	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

* 该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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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 生产加工过程的卫生要求

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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗、预煮、脱壳、去蛋黄，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、黄酒、蚝油、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒中的几种）、固态调味料（白砂糖、酵母抽提物）、复合调味料、红曲黄、柠檬酸、乳酸钠（溶液）、高粱红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经卤制、包装、杀菌、包装加工而成的香卤蛋清（再制蛋制品）。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、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 中的规定。

河南飨客食品有限公司

Q B