



412132S-2017



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0010S-2017

干燥鸡蛋调味料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准与 Q/KTJ0010S-2016 相比，主要变化如下：

——增加了辣椒红、栀子蓝、酵母提取物、大蒜粉、白胡椒、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）等原辅料及原辅料要求；

本标准起草单位：开封太阳金明食品有限公司。

本标准主要起草人：张新元，辛春雷，张莉娟。

本标准自实施之日起替代Q/KTJ0010S-2016。

H N

Q B

干燥鸡蛋调味料

1 范围

本标准规定了干燥鸡蛋调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、大豆蛋白、麦芽糖浆、大豆卵磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、大蒜粉、白胡椒、谷氨酸钠（味精）、山梨糖醇液、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、水溶性姜黄、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、酵母提取物、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、水中的多种原料经混合后通过微波熟化、热风干燥、挑选包装制成的非即食产品。主要用于方便食品食品配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB31637的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合GB/T8885和GB31637的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合GB/T1355的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T317和GB13104的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合GB/T19111和GB2716的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T5461和GB2721的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合GB2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.9 复配膨松剂 泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合GB1886.245的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇液应符合GB1886.187的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB1886.235的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合GB1886.41的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合GB1886.233的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应符合GB1888的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合GB25566的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB1886.4的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合GB25557的规定。

- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB1886.171的规定。
- 2.1.20 水溶性姜黄应符合GB26687的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白应符合GB20371的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合GB/T20883和GB15203的规定。
- 2.1.23 大豆卵磷脂应符合GB28401的规定。
- 4.2.24 谷朊粉应符合GB/T21924的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合GB11674的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合生活饮用水GB5749的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合GB31624的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合GB1886.34的规定。
- 2.1.29 栀子蓝应符合GB28311的规定。
- 2.1.30 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.31 大蒜粉应符合GB/T15691的规定。
- 2.1.32 白胡椒应符合GB/T7900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
	干燥鸡蛋花调味料	干燥鸡蛋片调味料	
色泽	黄色	黄色	从混合后样品中取出50g放在白色洁净搪瓷盘上分开，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。检查复水性。
性状	不规则粒状，断面有气孔，吸水后膨胀变软	不规则片状，断面有气孔，吸水后膨胀变软	
滋、气味	特有的鸡蛋香味，无异味。		
杂质	无肉眼可见杂质。		
复水性	吸水后膨胀变软，无硬芯。		

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/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)/(%)	≤	8.0	GB 5099.44
总灰分/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.4
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.5
谷氨酸钠/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.43
β-胡萝卜素(g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
复合磷酸盐(磷酸根计)/(g/100g)	≤	2.0	GB 5009.87
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17
注：* 铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。 相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标	检 验 方 法
菌落总数/（CFU/g）	≤	8000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		不得检出	GB 4789.10
霉菌计数/（CFU/g）	≤	50	GB 4789.15

2.5 净含量和允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB2760的规定；污染物限量应符合GB2762的规定；农药最大残留限量应符合GB2763的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数及大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编 制 说 明

本标准是以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、大豆蛋白、麦芽糖浆、大豆卵磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、大蒜粉、白胡椒、谷氨酸钠（味精）、山梨糖醇液、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、水溶性姜黄、维生素E、碳酸氢铵、5，-呈味核苷酸二钠、辣椒红、栀子蓝、酵母提取物、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、水中的多种原料经混合后通过微波熟化、热风干燥、挑选包装制成的非即食产品。主要用于方便食品食品配料。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》的相关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制、包装、运输、贮存、销售及监督检查等环节的依据。

本标准规定了干燥鸡蛋调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

开封太阳金明食品有限公司

2017年08月14日

QB