



410434S-2019



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0010S-2019

干燥鸡蛋调味料

2019-02-13 发布

2019-02-13 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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代替Q/KTJ 0010S-2018（备案号413711S-2018, 2018-12-12发布实施）。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、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、微晶纤维素、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、复配水溶粉状姜黄（辛烯基琥珀淀粉酸钠、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯、吐温20、麦芽糊精）、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、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精和水中的几种为原料，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/T8967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 复配水溶粉状姜黄应符合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 浓缩乳清蛋白应符合GB11674的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合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。
- 2.1.33 木薯淀粉应符合GB/T29343和GB31637的规定。
- 2.1.34 微晶纤维素应符合GB1886.103的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合GB/T20884和GB15203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
	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
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	具特有的鸡蛋香味，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		
			取一定量的样品（约10.0g）加入85℃以上的热水200毫升，保温计时，3分钟取出静置过滤30秒，取浸泡后的一定量样品进行品尝。

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)/(%)	≤ 12.0	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
β-胡萝卜素 / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
复合磷酸盐 (以磷酸根 PO_4^{3-} 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
姜黄素 / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 4890
注: * 铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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	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 净含量及允许短缺量

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

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

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、木薯淀粉、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、微晶纤维素、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、复配水溶粉状姜黄（辛烯基琥珀淀粉酸钠、姜黄素、蔗糖脂肪酸酯、吐温20、麦芽糊精）、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、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、麦芽糊精和水中的几种为原料，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、质量控制和监督检查的依据。

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

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

QB