



410639S-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

2019-03-29 发布

2019-03-29 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。

本标准与 Q/KTJ0010S-2019 相比，主要变化如下：

——分类中干燥鸡蛋花调味料和干燥鸡蛋片调味料变更为调味鸡蛋粒（干燥鸡蛋花调味料）和调味鸡蛋片（干燥鸡蛋片调味料）；

本标准自发布实施之日起代替Q/KTJ0010S-2019（备案号410434S-2019,备案日期2019年2月13日）。

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 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 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 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.10 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 复配水溶粉状姜黄应符合GB 26687的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.23 大豆卵磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.25 浓缩乳清蛋白应符合GB 11674的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.29 栀子蓝应符合GB 28311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/T 15691的规定。
- 2.1.32 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.33 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.34 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203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
	调味鸡蛋粒（干燥鸡蛋花调味料）	调味鸡蛋片（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 5009.44
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（以磷酸根计）/（g/100g）	≤	2.0	GB 5009.87
铅 ^a （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 ^b /（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890

注：a 铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

b 姜黄素指标仅适用于调味鸡蛋粒产品（干燥鸡蛋花调味料）。

相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2762规定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/（/25g）		不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）		不得检出	GB 4789.10
霉菌/（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。

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