



410713S-2026



尉氏县臻庆坊食品有限公司企业标准

Q/WZQF 0001S-2026

# 蛋制品肠

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

尉氏县臻庆坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由尉氏县臻庆坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱慧宁。

H N

Q B

# 蛋制品肠

## 1 范围

本标准规定了蛋制品肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋（经清洗、去壳、打碎）、鸡蛋液、鲜鸭蛋（经清洗、去壳、打碎）、鸭蛋液、冰鸭蛋液、冰鸡蛋液中的一种或几种为主要原料，添加松花蛋（皮蛋）、火腿肠、猪肉、牛肉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角茴香、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、香茅、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉中的多种）、酱油、马铃薯淀粉或玉米淀粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、大豆蛋白、鸡精、生活饮用水中的几种，添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌、灌装、封口、蒸煮、冷却、包装加工而成的即食蛋制品肠。

根据产品所用原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 松花蛋（皮蛋）应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。

2.1.2 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、冰鸭蛋液、冰鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角茴香、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、香茅、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.33 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 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	圆柱形或方形或异形，肠体无破损、表面半径、密封良好	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
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	
水分, g/100g	≤	75	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6. 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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 28

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。  
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 19 执行。  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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 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, 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, 兽药残留限量应符合GB 31650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、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋（经清洗、去壳、打碎）、鸡蛋液、鲜鸭蛋（经清洗、去壳、打碎）、鸭蛋液、冰鸭蛋液、冰鸡蛋液中的一种或几种为主要原料，添加松花蛋（皮蛋）、火腿肠、猪肉、牛肉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角茴香、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、香茅、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉中的多种）、酱油、马铃薯淀粉或玉米淀粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、大豆蛋白、鸡精、生活饮用水中的几种，添加 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、碳酸氢钠、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、搅拌、灌装、封口、蒸煮、冷却、包装加工而成的即食蛋制品肠。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。

本标准产品在 GB 2760 中食品分类为 10.03.02[热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）]。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县臻庆坊食品有限公司

QB