

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 003—2025

怀集味道 坳仔鸡蛋卷

Huaiji flavor of aozai egg rolls

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

 4.1 原辅料要求 2

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 3

 4.4 污染物限量 3

 4.5 真菌毒素限量 3

 4.6 微生物指标 3

 4.7 食品添加剂和食品营养强化剂 3

 4.8 净含量 4

5 生产加工过程卫生要求 4

6 试验方法 4

 6.1 感官检验 4

 6.2 理化指标 4

 6.3 真菌毒素指标 4

 6.4 微生物指标 4

 6.5 净含量测定 4

7 检验规则 4

 7.1 组批 4

 7.2 抽样 4

 7.3 检验分类 5

 7.3.1 原辅料入库检验 5

 7.3.2 出厂检验 5

 7.4 型式检验 5

 7.5 判定规则 5

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 5

 8.1 标签、标志 5

 8.2 包装 5

 8.3 运输 5

 8.4 贮存 5

 8.5 保质期 5

附录 A（规范性） 重点检测项目 7

 A.1 食品添加剂重点检测项目 7

参考文献..... 8

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

手工制作的坳仔鸡蛋卷在防腐剂添加等方面较为谨慎，加上其本身易碎的特性，导致产品的保质期相对较短，且在储存和运输过程中需要更加注意防潮、防碎，这增加了物流和仓储的难度与成本。随着蛋卷市场的发展，越来越多的企业进入，市场竞争日益激烈。

本文件为坳仔鸡蛋卷制作明确规定标准，确保只有符合一定品质的原料才能用于生产坳仔鸡蛋卷。严格控制有害物质的限量，如重金属、农药残留等，降低食品安全风险，保障消费者的身体健康。统一的标准有助于坳仔鸡蛋卷形成稳定的产品品质，消费者购买到的每一份鸡蛋卷都能符合预期的质量和口感，从而增强消费者对品牌的信任和忠诚度，树立良好的品牌形象。

坳仔鸡蛋卷作为具有地方特色的传统食品，制定标准有助于保护和传承其独特的制作工艺和文化内涵，确保这一地方特色美食能够长期稳定地发展下去，成为地方文化的一张名片。统一标准下的坳仔鸡蛋卷能够以更稳定的品质和形象走向更广阔的市场，让更多的人品尝到这一美食，从而促进地方文化的传播和交流，提升地方文化的影响力。

怀集味道 坳仔鸡蛋卷

1 范围

本文件规定了蛋卷的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于 3.1 定义的蛋卷。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7100 食品安全国家标准 饼干
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 20980 饼干质量通则
GB 26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
Q/SJ 0002 S-2021 食品安全企业标准 南乳
GB/T 11761 食品安全国家标准 芝麻
NY/T 786 食品安全行业标准 椰蓉（椰丝）
NY/T 1046 绿色食品 焙烤食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋卷 egg roll

以鸡蛋或蛋制品、白砂糖、小麦粉、植物油为原料，添加或不添加水、芝麻、椰蓉（椰丝）、香葱干、食用盐、复配糕点乳化剂（山梨糖醇液、单双硬脂酸甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、丙二醇脂肪酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、水），经调粉浆、浇注或挂浆、烘烤、卷制、切割或不切割、冷却、包装等工艺加工制成的蛋卷产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鸡蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.1.4 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.5 南乳应符合 Q/SJ 0002 S-2021 的要求。
- 4.1.6 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。
- 4.1.8 椰蓉（椰丝）应符合 NY/T 786 的要求。
- 4.1.9 香葱干应干燥、洁净、无虫蛀、无霉点、无异味。
- 4.1.10 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.11 复配糕点乳化剂应符合 GB 26687-2011 的要求。
- 4.1.12 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	
组织形态	呈多层卷筒形态或其他特有的形态，断面层次分明，外形基本完整。
色泽	具有蛋卷应有的色泽
滋味与口感	具有蛋香味及其他应有的香味，无异味、口感酥脆或酥松
杂质	无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标	备注
酸价（以脂肪计）（KOH）a/（mg/g）	≤4.0	严于 GB 7100（≤5）
过氧化值（以脂肪计）a/（g/100 g）	≤0.20	严于 GB 7100（≤0.25）
水分/（g/100 g）	≤4.0	GB/T 20980
碱度（以碳酸钠计）/%	≤0.3	GB/T 20980
蛋白质（g/100 g）	≥7.5	严于 GB/T 20980（指标不作要求）
脂肪（g/100 g）	≤25.0	严于 GB/T 20980（指标不作要求）
总糖（以蔗糖计）/（g/100 g）	≤30	严于 GB/T 20980（指标不作要求）
a 仅适用于配料中添加油脂的产品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量（mg/kg）	备注
铅（以 Pb 计）	≤0.2	参考 NY/T 1046，严于 GB 2762（≤0.5）
镉（以 Cd 计）	≤0.1	参考 NY/T 1046，严于 GB 2762（限值不作要求）
总汞（以 Hg 计）	≤0.1	参考 NY/T 1046，严于 GB 2762（限值不作要求）
总砷（以 As 计）	≤0.4	参考 NY/T 1046，严于 GB 2762（限值不作要求）

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定，同时符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量（μg/kg）	备注
黄曲霉毒素 B ₁	≤2.0	严于 GB 2761
黄曲霉毒素总量（B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ ）	≤4.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤500	
赭曲霉毒素 A	≤2.0	
玉米赤霉烯酮	≤50	

4.6 微生物指标

应符合 GB 7100 的规定，同时符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

项目					备注
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	104 CFU/g	105 CFU/g	GB7100
大肠菌群	5	2	10C CFU/g	102 CFU/g	GB7100
霉菌	≤50 CFU/g				GB7100
沙门氏菌	5	0	0	--	GB29921
金黄色葡萄球菌	5	0	102 CFU/g	--	严于GB29921
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

注1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；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。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 生产加工过程卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定

6 试验方法

6.1 感官检验

取样品适量置于白瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼、嗅觉检验。

6.2 理化指标

6.2.1 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.2 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.3 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.2.4 碱度：按 GB /T 20980-2021 附录 B 规定的方法测定。

6.2.5 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.6 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.7 总糖：按 GB 5009.8 第三法规定的方法测定。

6.2.8 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.9 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.10 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.11 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.3 真菌毒素指标

6.3.1 黄曲霉毒素 B1：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3.2 黄曲霉毒素总量（B1+B2+G1+G2）：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3.3 脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按 GB 5009.111 规定的方法测定。

6.3.4 赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法测定。

6.3.5 玉米赤霉烯酮：按 GB 5009.209 规定的方法测定。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.4.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

6.4.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.4.4 致病菌（沙门氏菌和金黄色葡萄球菌）的测定：按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定进行。

6.5 净含量测定

按 JJF 1070 规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一批投料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 抽样

每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2 kg，样品一式二份，供检验和复检备用。

7.3 检验分类

7.3.1 原辅料入库检验

原辅料应检验合格后方可入库。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 每批产品应经企业质检部门按本文件规定进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2.2 出厂检验项目包括：净含量、感官要求、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目

应包括本规范要求的全部项目及标签。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验或型式检验中所有项目符合本文件要求，则判定为合格。

7.5.2 如果检验结果微生物指标项目不符合时，则整批产品不合格，且不得复检；其他指标不符合本文件要求时，应重新加倍抽样复检，复检结果符合要求时，作合格评论。如有一项指标不符合本文件要求时，则整批产品不合格。

7.5.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议，由双方协商解决或委托仲裁单位复检，以复验结果作为最终判定依据。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

销售包装产品标签和标志应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》以及相关标准和有关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。添加了新食品原料的产品，标签还应符合国家卫生健康委员会相关公告中标签、标识的规定。

8.2 包装

产品采用胶托或包装膜或包装袋或塑料罐或铁罐包装，胶托、包装膜、包装袋、塑料罐应符合 GB 4806.7 的规定，铁罐应符合 GB 4806.9 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁，不得与有害或有异味、有污染的产品混运。

8.3.2 运输及装卸过程中应防止剧烈震动，轻拿轻放，严禁摔撞，以免造成破损。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风干燥的仓库内，并离墙离地不少于 10 cm，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

8.5 保质期

符合本文件规定的条件下，包装完好的产品，自生产之日起，产品保质期为 9 个月。

附 录 A
(规范性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表 A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目

项 目	指 标	依 据	检 验 方 法
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.121
日落黄及其铝色淀（以日落黄计）/(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）/(g/kg)	不得使用	严于 GB 2760	GB 5009.35
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg)	不得使用	NY/T 1046	GB 5009.97

参 考 文 献

- [1] GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 - [2] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-