

Q/JZD

台安县建之达蛋品加工厂企业标准

Q/JZD 0001S—2020

蛋制品

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

台安县建之达蛋品加工厂 发布

前 言

本标准按照 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。本标准污染物限量按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。食品添加剂使用限量按照 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。致病菌限量按照 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。微生物限量按照 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由台安县建之达蛋品加工厂提出。

本标准起草单位：台安县建之达蛋品加工厂。

本标准主要起草人：何洁。

本标准属首次发布。

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的定义与分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于 3.1~3.6 所定义的产品生产、检验与销售。

2 规范性引用文

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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 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 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.12 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10371 鸡精调味料
- BB/T 0039 商品零售包装袋

Q/03C0547S 食品包装用肠衣膜、袋

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 产品定义与分类

3.1 热凝固蛋制品定义

是以鲜禽蛋为主要原料，以生活饮用水、食用盐、碳酸钠、鸡精调味料、香辛料等其中一种或几种为辅料，经原辅料验收、预处理、配料混合、入模蒸制成型、冷却、内包、灭菌、外包等工艺制成的即食类热凝固蛋制品。

3.2 热凝固蛋制品的分类

产品按口味及配料不同进行分类。

3.3 鸡蛋肠定义

是以鲜鸡蛋为原料，以食用盐、碳酸钠、鸡精调味料、香辛料等其中一种或几种为辅料，经原辅料验收、预处理、配料混合、灌装、蒸制、冷却、外包等工艺制成的即食类鸡蛋肠。

3.4 鸡蛋肠的分类

产品按口味及配料不同进行分类。

3.5 再制蛋定义

是以鲜禽蛋为主要原料，以芝麻酱渣、食用盐、水、填料等制成腌制剂，经原辅料验收、预处理、腌制、清洗、熟制、冷却、包装等工艺制成的即食类腌蛋制品。

3.6 再制蛋的分类

产品按配料不同进行分类。

4 技术要求

4.1 生产用水及原辅料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 鲜禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.7 芝麻酱渣：应符合附录 A 的规定。

4.1.8 腌制填料：应干燥、无污染、粘性好。

4.2 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
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于洁净的白

滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

4.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法	
	热凝固蛋制品	鸡蛋肠	再制蛋		
水分/(g/100g)	≤	90	85	/	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	3.0	4.0	/	GB 5009.239
氯化物(以 Cl ⁻ 计)	≤	/	/	20	GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15			GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.05			GB 5009.15
农药最大残留限量	按 GB 2763 执行				
食品添加剂	按 GB 2760 执行				
兽药最大残留限量	按 GB 31650 执行				

4.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注：^a样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.19 执行。
符合罐头食品加工工艺的蛋制品，应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法为 GB 4789.26。

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

注：^a样品的采样及处理分析按 GB 4789.1 执行和 GB/T 4789.19 执行。
符合罐头食品加工工艺的蛋制品，应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法为 GB 4789.26。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂使用

食品添加剂质量指标应符合其相应产品标准的要求，使用量及范围应符合 GB 2760 的规定。

4.9 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 21710 的规定。

4.11 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按表 1 规定的方法检验。

5.2 理化指标

按表 2 规定的方法检验。

5.3 微生物

按表 3 规定的方法检验。

5.4 致病菌

按表 4 规定的方法检验。

5.5 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料及食品相关产品等入库需经本单位质量检验部门按相应标准要求检验，索取供方合格证明后方可入库，必要时需经有资质的检测机构进行检测。

6.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。净含量抽样按 JJF 1070 执行。从同一批次产品中随机抽取满足检验要求及备份的样品量，分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经本单位质量检验部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量（适用预包装产品）、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

注：符合罐头食品加工工艺的蛋制品，检测商业无菌。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为标准要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装材料采用塑料复合袋时，应符合 BB/T 0039 的规定。产品内包装材料采用食品包装用肠衣膜、袋时，应符合 Q/03C0547S 的规定。外包装采用的瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定；单件包装应完整，封口严密，无破损；包装箱应牢固，完整，外表清洁。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存于常温、避光、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。产品应使用垛垫堆码，离地离墙应大于 20cm。在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 3 个月。

附录 A
芝麻酱渣质量验收标准

A.1 芝麻酱渣来源

是生产小磨香油所得的副产品。

A.2 感官验收标准

色泽为浅褐色至深褐色，色泽均匀一致。气味为芝麻酱渣固有的气味，无异味。

A.3 理化验收标准（除水分外以干基计）

水分 \leq 80.0%、粗脂肪 \leq 20.0%、粗蛋白质 \geq 3.0%、粗灰分 \leq 20.0%，国家另有规定的，从其规定。
