



417221S-2020



商丘市睢阳区金源食品厂企业标准

Q/SJS 0001S-2020

风味蛋干

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

商丘市睢阳区金源食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由商丘市睢阳区金源食品厂提出并起草。

本标准起草人：程友印。

H N

Q B

风味蛋干

1 范围

本标准规定了风味蛋干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜鸡蛋为主要原料，经清洗打蛋，添加生活饮用水、酿造酱油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种）、食用盐、白砂糖、味精、陈皮、香辛料（葱、蒜、姜、丁香、草果、花椒），经调味、热成型、卤制、风干、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味蛋干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料（葱、蒜、姜、丁香、草果、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 20.0	GB 5009.3

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	10.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	10	GB 5009.5
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜鸡蛋为主要原料，经清洗打蛋，添加生活饮用水、酿造酱油、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种）、食用盐、白砂糖、味精、陈皮、香辛料（葱、蒜、姜、丁香、草果、花椒），经调味、热成型、卤制、风干、真空包装、杀菌、包装加工而成的风味蛋干。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区金源食品厂

H N

Q B