



416947S-2020



新乡市香源食品有限公司企业标准

Q/XXY 0001S-2020

蛋制品

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

新乡市香源食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由新乡市香源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵志莉。

本标准自发布之日起替代 Q/XXY 0001S-2020(备案号：416535S-2020)。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经清洗、加水煮制、去壳或不去壳、[白砂糖、味精、鸡肉粉、牛肉粉、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、白芷中的几种，加入生活饮用水、食用盐]卤制或腌制、洗蛋或不洗蛋、烤制或不烤制、真空包装、灭菌、包装加工而成的即食蛋制品。

根据原料和工艺的不同分为不同种类：烤（咸、卤）鸭蛋、烤（咸、卤）鸡蛋、烤（咸、卤）鹅蛋、烤（咸、卤）鹌鹑蛋、烤（咸、卤）鸽子蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 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
性 状	椭圆形	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5	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
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	
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，检验方法按照 GB 4789.26 执行。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋中的一种为主要原料，经清洗、加水煮制、去壳或不去壳、[白砂糖、味精、鸡肉粉、牛肉粉、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、白芷中的几种，加入生活饮用水、食用盐]卤制或腌制、洗蛋或不洗蛋、烤制或不烤制、真空包装、灭菌、包装加工而成的即食蛋制品。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市香源食品有限公司

QB