



410593S-2021



河南省同修仁德食品有限公司企业标准

Q/HTRS 0001S-2021

蛋制品

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

河南省同修仁德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省同修仁德食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省同修仁德食品有限公司。

本标准主要起草人：王海韦。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经敲蛋、照蛋、分级、下缸腌制{以食用盐、生活饮用水为原料，配制成料液；或用生粘土、井水、食用盐配制成红泥；或以纯碱（碳酸钠）或烧碱（氢氧化钠）、食用盐、生石灰、硫酸铜[仅限松花蛋（皮蛋）]、硫酸钠[仅限松花蛋（皮蛋）]、硫酸锌[仅限松花蛋（皮蛋）]、茶叶末、生活饮用水、草木灰、稻谷壳中的几种为原料，配制成料泥或料液}、出缸、清洗、经过或不经蒸煮或烤制、清洗、筛选、真空包装、杀菌中的几种工艺、再经筛选、装箱而成的即食或非即食蛋制品。

产品根据原料和工艺不同可分为：生咸蛋、烤咸蛋、油咸蛋、松花蛋（皮蛋）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 井水、加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 生粘土应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.5 纯碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 烧碱（氢氧化钠）应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.7 生石灰、草木灰、稻谷壳应无污染、无杂质、无异味。
- 2.1.8 茶叶末应干净、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 硫酸铜应符合 GB 29210 的规定。
- 2.1.10 硫酸钠 应符合 GB 29209 的规定。
- 2.1.11 硫酸锌应符合 GB 25579 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	具有产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

性状	具有本品应有的性状、蛋壳完整、无霉斑；真空包装蛋不得有漏气和涨袋现象	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
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	≤ 8.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 10（仅限于非即食蛋制品）	GB 5009.228
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
带*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 即食类非真空包装的蛋制品，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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样和处理按 GB/T 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。					

2.4.2 即食类真空包装的蛋制品，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符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

编制说明

蛋制品是以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经敲蛋、照蛋、分级、下缸腌制{以食用盐、生活饮用水为原料，配制成料液；或用生粘土、井水、食用盐配制成红泥；或以纯碱（碳酸钠）或烧碱（氢氧化钠）、食用盐、生石灰、硫酸铜[仅限松花蛋（皮蛋）]、硫酸钠[仅限松花蛋（皮蛋）]、硫酸锌[仅限松花蛋（皮蛋）]、茶叶末、生活饮用水、草木灰、稻谷壳中的几种为原料，配制成料泥或料液}、出缸、清洗、经过或不经过蒸煮或烤制、清洗、筛选、真空包装、杀菌中的几种工艺、再经筛选、装箱而成的即食或非即食蛋制品。

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》等标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同修仁德食品有限公司