



411264S-2021



郑州汪洋蛋制品加工厂企业标准

Q/ZWD 0001S-2021

# 热凝固蛋制品

2021-06-11 发布

2021-06-11 实施

郑州汪洋蛋制品加工厂 发布

## 前 言

本标准由郑州汪洋蛋制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张红霞、姚玉萍、闫随法。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWD 0001S-2018。

H N

Q B

# 热凝固蛋制品

## 1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的要求、试验方法、检验规则。

本标准适用于以蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠，再经蒸煮加热包装凝固而成的热凝固蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）应符合 GB 2749 和 GB 2762、GB 2763 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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	感官要求	检验方法
性状	固体	从样品中取出 2 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色至乳嫩黄色	
气、滋味	具有鸡蛋的固有香味，咸香可口，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
食用盐, g/100g	≤	2.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	3.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷, mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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	GB/T 5009.19

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$5 \times 10^4$	$10^6$	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: a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 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 的相关规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

热凝固蛋制品是以蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠，再经蒸煮加热包装凝固而成的热凝固蛋制品。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》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

