



411524S-2021



尉氏县伟源蛋制品加工厂企业标准

Q/WWY 0001S-2021

风味蛋干

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

尉氏县伟源蛋制品加工厂 发布

前 言

本标准由尉氏县伟源蛋制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王四强。

H N
Q B

风味蛋干

1 范围

本标准规定了风味蛋干的分类、要求、检验方法、检验规则等

本标准适用于以鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）为主要原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、辣椒（粉碎）、姜粉，经预处理、灌装、成型、卤制、晾干、真空包装、杀菌、包装而成的风味蛋干。

产品根据所用原料的不同分为：风味鸡蛋干、风味鸭蛋干、风味鹅蛋干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）应符合 GB 2749 、GB 2762和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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 八角、花椒、小茴香、丁香、辣椒、姜粉应符合 GB/T 15691 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	呈块状或片状	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	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
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
水分, g/100g $\leq$	70.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g $\geq$	8.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g $\leq$	6.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg $\leq$	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg $\leq$	0.1	GB/T 5009.19
注: *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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定,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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 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、蛋白质、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）为主要原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、辣椒（粉碎）、姜粉，经预处理、灌装、成型、卤制、晾干、真空包装、杀菌、包装而成的风味蛋干。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，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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。

尉氏县伟源蛋制品加工厂