



411814 S-2021



民权县佳红食品坊企业标准

Q/MJS 0001S-2021

咸蛋黄制品

2021-08-03 发布

2021-08-03 实施

民权县佳红食品坊 发布

前 言

本标准由民权县佳红食品坊提出。

本标准起草单位：民权县佳红食品坊。

本标准主要起草人：张庆天。

H N

Q B

咸蛋黄制品

1 范围

本标准规定了咸蛋黄制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以咸鸭蛋蛋黄为主要原料，经烘干或不烘干，粉碎或不粉碎，添加或不添加鸡蛋、大豆油搅拌，添加或不添加食用盐、味精、 β -胡萝卜素、白酒调味，成型或不成型，灭菌或不灭菌，真空包装而成的非即食咸蛋黄制品。

根据用料和工艺不同，分为：调味咸蛋黄制品和原味咸蛋黄制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 咸鸭蛋蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、滋味	具有产品固有的气、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
	调味咸蛋黄制品	原味咸蛋黄制品	
水分, g/100g	≤	30	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	15	GB 5009.44

蛋白质, g/100g	≥	10	GB 5009.5
六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.05	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
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.15	-
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以咸鸭蛋蛋黄为主要原料，经烘干或不烘干，粉碎或不粉碎，添加或不添加鸡蛋、大豆油搅拌，添加或不添加食用盐、味精、β-胡萝卜素、白酒调味，成型或不成型，灭菌或不灭菌，真空包装而成的非即食咸蛋黄制品。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。

H N

民权县佳红食品坊

Q B