



411871S-2021



河南襄玉园蛋品科技有限公司企业标准

Q/HXYY 0003S-2021

鸡蛋白粉

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

河南襄玉园蛋品科技有限公司 发布

前 言

本标准河南襄玉园蛋品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄靖、向天龙。

H N

Q B

鸡蛋白粉

1 范围

本标准规定了鸡蛋白粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料，经打蛋、蛋黄蛋白分离、过滤、冷却、添加食品加工用酵母发酵、喷雾干燥、干热灭菌等工艺制成的非即食蛋制品鸡蛋白粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	呈乳白色	取适量试样置于白色瓷盘中， 在自然光下观察色泽和组织 形态、杂质，尝其滋味，闻其 气味
组织形态	呈粉末状或极易松散之块状	
滋、气味	具有鸡蛋白粉的正常气味、无异味	
杂质	无酸败，无霉变生虫，无其他危害食品安全异物	

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，% ≤	8	GB 5009.3
蛋白质，% ≥	78	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.17
六六六，mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	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	5×10 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
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料，经打蛋、蛋黄蛋白分离、过滤、冷却、添加食品加工用酵母发酵、喷雾干燥、干热灭菌等工艺制成的非即食蛋制品鸡蛋白粉。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。

河南襄玉园蛋品科技有限公司