



411873S-2021



河南襄玉园蛋品科技有限公司企业标准

Q/HXYY 0006S-2021

---

# 鸡蛋黄液

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

# 鸡蛋黄液

## 1 范围

本标准规定了鸡蛋黄液的分类、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、均质、巴氏杀菌（或未经巴氏杀菌）、冷却、计量灌装、冷藏（或冷冻）等工艺制成的非即食蛋制品鸡蛋黄液。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 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   | 呈蛋黄色或黄色               | 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 | 呈液体状或冷冻后坚实光洁均匀        |                                          |
| 滋、气味 | 具有鸡蛋黄液的正常气味、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，%                          | ≤ 55   | GB 5009.3                  |
| 脂肪，%                          | ≥ 26   | GB 5009.6                  |
| 游离脂肪酸，%                       | ≤ 4    | GB/T 5009.47 或 GB 5009.168 |
| 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                   |                 | 检验方法             |
|-------------------------------|-----------------------|---|-------------------|-----------------|------------------|
|                               | n                     | c | m                 | M               |                  |
| 菌落总数， CFU/g                   | 5                     | 2 | 5×10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789. 2       |
| 大肠菌群， CFU/g                   | 5                     | 2 | 10                | 10 <sup>2</sup> | 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、脂肪、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、均质、巴氏杀菌（或未经巴氏杀菌）、冷却、计量灌装、冷藏（或冷冻）等工艺制成的非即食蛋制品鸡蛋黄液。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