



412079S-2021



开封市深滨食品有限公司企业标准

Q/KSS 0002S-2021

蛋制品

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

开封市深滨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市深滨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段武争。

H N

Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋、添加或不添加松花蛋为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、白砂糖、味精、香辛料【花椒、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种】、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉浸膏）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠），经预处理（鲜鸡蛋经清洗、蛋壳蛋液分离、搅拌；香辛料加水经熬制、过滤成汁；松花蛋去壳、切成粒状）、配料、混合搅拌、灌装打卡、高温杀菌、冷却、包装加工而成蛋制品。

根据原辅料不同可分为：鸡蛋肠、松花蛋肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、松花蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）（仅适用于松花蛋肠）	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）（仅适用于鸡蛋肠）	≤ 0.18	
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 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	10 ⁴	10 ⁵	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 4789.1 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

蛋制品是以鲜鸡蛋、添加或不添加松花蛋为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、白砂糖、味精、香辛料【花椒、丁香、月桂叶（香叶）、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种】、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）、食用香精（鸡肉浸膏）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠），经预处理（鲜鸡蛋经清洗、蛋壳蛋液分离、搅拌；香辛料加水经熬制、过滤成汁；松花蛋去壳、切成粒状）、配料、混合搅拌、灌装打卡、高温杀菌、冷却、包装加工而成蛋制品。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》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。

开封市深滨食品有限公司