



410641S-2022



河南省德谷食品有限公司企业标准

Q/HGD 0001S-2022

蛋液制品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南省德谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省德谷食品有限公司提出。

本标准由河南省德谷食品有限公司起草。

本标准主要起草人：柴智。

H N

Q B

蛋液制品

1 范围

本标准规定了蛋液制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经选蛋、打蛋、分离或不分离、过滤、搅拌【加入或不加入（食用盐、白砂糖中的一种或两种）】、巴氏杀菌或不杀菌、灌装、冷藏（或冷冻）、加工而成的非即食蛋液制品。

根据产品工艺及配料不同，产品分为：巴氏杀菌蛋黄液、巴氏杀菌蛋白液、巴氏杀菌全蛋液、冰蛋白、冰蛋黄、冰全蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状 态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

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, g/100g	60 (仅适用于巴氏杀菌蛋黄液、冰蛋黄)	GB 5009.3
	78 (仅适用于巴氏杀菌全蛋液、冰全蛋)	
	88.5 (仅适用于巴氏杀菌蛋白液、冰蛋白)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
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

注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

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（仅适用于定量包装的产品）、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经选蛋、打蛋、分离或不分离、过滤、搅拌【加入或不加入（食用盐、白砂糖中的一种或两种）】、巴氏杀菌或不杀菌、灌装、冷藏（或冷冻）、加工而成的非即食蛋液制品。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省德谷食品有限公司

H N

Q B