



410993S-2022



宜阳县凯胜食品有限公司企业标准

Q/YKS 0001S-2022

# 蛋液制品

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

宜阳县凯胜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由宜阳县凯胜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝孝辉。

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、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮、分离或不分离、均质、过滤、杀菌、灌装、包装等工序制成的蛋液制品。

按照原料配方和工艺不同分为：蛋黄液、蛋清液、全蛋液。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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
状 态	具有产品正常的性状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全异物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、杂质，尝其滋味，闻其气味
色 泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	具有产品正常的滋味、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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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

\*该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 中的平板计数法
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 和 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鹌鹑蛋、鲜鹅蛋、鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮、分离或不分离、均质、过滤、杀菌、灌装、包装等工序制成的蛋液制品。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，作为组织生产，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。

宜阳县凯胜食品有限公司

H N

Q B