



412787S-2022



洛宁县华光食品厂企业标准

Q/LHS 0001-2022

熟制蛋

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

洛宁县华光食品厂 发布

前 言

本标准由洛宁县华光食品厂提出并起草。

本标准起草人：靳少年。

H N

Q B

熟制蛋

1 范围

本标准规定了熟制蛋的分类、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，添加生活饮用水煮制、去皮或不去皮、包装等工序制成的熟制蛋。

按照原料配方和工艺不同分为：熟鸡蛋、熟鹌鹑蛋、熟鹅蛋、熟鸭蛋。

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 ^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 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，添加生活饮用水煮制、去皮或不去皮、包装等工序制成的熟制蛋。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。

洛宁县华光食品厂

H N

Q B