



412471S-2022



焦作晋悦堂生物科技有限责任公司企业标准

Q/JJYT 0001S-2022

烤蛋

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

焦作晋悦堂生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由焦作晋悦堂生物科技有限责任公司提出并起草

本标准主要起草人：薛海霞。

H N

Q B

烤蛋

1 范围

本标准规定了烤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、清洗、烤制（远红外线烤制）、包装、灭菌、加工而成的即食烤蛋。

根据产品配料不同，产品分为：烤鸭蛋、烤鸡蛋、烤鹅蛋、烤鹌鹑蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≤ 0.18	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

经商业无菌生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB4789.26规定的方法检验；

非经商业无菌生产的产品其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/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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经选蛋、清洗、烤制（远红外线烤制）、包装、灭菌、加工而成的即食烤蛋。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。

焦作晋悦堂生物科技有限责任公司

H N

Q B