



412549S-2023



虞城县利民陈存法食品厂企业标准

Q/YLM 0002S-2023

# 熏烤蛋制品

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

虞城县利民陈存法食品厂 发布

## 前 言

本标准由虞城县利民陈存法食品厂提出。

本标准由虞城县利民陈存法食品厂起草。

本标准主要起草人：陈存法。

H N  
Q B

# 熏烤蛋制品

## 1 范围

本标准规定了熏烤蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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，经挑选、腌制【以生活饮用水、食用盐、黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、卤煮【生活饮用水、食用盐、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）】、熏烤、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不灭菌、加工而成的熏烤蛋制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：熏烤鸭蛋制品、熏烤鸡蛋制品、熏烤鹅蛋制品、熏烤鹌鹑蛋制品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 黄土、红黏土、草木灰、茶叶应无污染、无杂质、无异味。

2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 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，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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
-----	-----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的蛋产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；

2.4.2 非真空包装的蛋产品，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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、菌落总数（仅限非真空包装的熟蛋产品）、大肠菌群（仅限非真空包装的熟蛋产品）、商业无菌（仅限真空包装的熟蛋产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的单一品种为原料，经挑选、腌制【以生活饮用水、食用盐、黄土或红黏土、草木灰、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）中的几种为原料，配制成料泥或料液】、清洗、筛选、卤煮【生活饮用水、食用盐、茶叶、白酒、料酒、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒、甘草中的一种或几种）】、熏烤、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不灭菌、加工而成的熏烤蛋制品。

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》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县利民陈存法食品厂