



410308S-2024



安阳市众乐乐食品有限公司企业标准

Q/AZS 0001S-2024

蛋制品

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

安阳市众乐乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市众乐乐食品有限公司提出。

本标准由内黄县市场监督管理局和安阳市众乐乐食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：齐光、崔同民。

H N
Q B

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋为原料，经清洗，与卤制液{以生活饮用水、茶叶、香辛料【花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、辣椒、孜然、甘草、豆蔻、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、丁香、山奈、白芷、大茴香、迷迭香、砂仁、高良姜、洋葱、大葱、蒜中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酿造酱油、芝麻酱、味精、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、辣椒食品用香精、肉味食品用香精中的几种熬制并过滤}混合真空包装、高温杀菌工艺制成的蛋制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：五香卤蛋、麻辣卤蛋、五香茶叶蛋、麻辣茶叶蛋、五香麻酱蛋、麻辣麻酱蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、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。

2.1.3 茶叶应干净、无污染、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和 GB 2721的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB 15203的规定。

2.1.11 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.12 白酒应符合GB 2757的规定。

2.1.13 鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物应符合NY/T 2778的规定。

2.1.14 辣椒食品用香精、肉味食品用香精应符合GB 30616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	具有本品应有的色泽	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，剥壳后品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、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	≤ 0.18	GB 5009.12
*镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
*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	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 1：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋为原料，经清洗，与卤制液{以生活饮用水、茶叶、香辛料【花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、辣椒、孜然、甘草、豆蔻、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、丁香、山奈、白芷、大茴香、迷迭香、砂仁、高良姜、洋葱、大葱、蒜中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、酿造酱油、芝麻酱、味精、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、辣椒食品用香精、肉味食品用香精中的几种熬制并过滤}混合真空包装、高温杀菌工艺制成的蛋制品。

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》制订本企业标准，参照GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》作为组织生产、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。

安阳市众乐乐食品有限公司