



410089S-2024



尉氏县今发蛋品加工厂企业标准

Q/WJD 0001S-2024

# 蛋制品

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

尉氏县今发蛋品加工厂 发布

## 前 言

本标准由尉氏县今发蛋品加工厂提出。

本标准起草单位：尉氏县今发蛋品加工厂。

本标准主要起草人：王欢欢。

H N

Q B

# 蛋制品

## 1 范围

本标准规定了蛋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋全蛋液、鸡蛋蛋清、鸡蛋蛋黄、鸭蛋全蛋液、鸭蛋蛋清中的一种为原料，加入模具，蒸熟，卤制【卤料：食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油（含焦糖色）、八角、桂皮】，真空包装，灭菌，包装而成的即食蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 鸡蛋全蛋液、鸡蛋蛋清、鸡蛋蛋黄、鸭蛋全蛋液、鸭蛋蛋清应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 八角、桂皮应符合 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	取适量样品，放入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 5	GB 5009.5
六六六（以 HCH 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以 DDT 计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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

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 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 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

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、蛋白质、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋全蛋液、鸡蛋蛋清、鸡蛋蛋黄、鸭蛋全蛋液、鸭蛋蛋清中的一种为原料，加入模具，蒸熟，卤制【卤料：食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油（含焦糖色）、八角、桂皮】，真空包装，灭菌，包装而成的即食蛋制品。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，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。

H N  
尉氏县今发蛋品加工厂  
Q B