



410909S-2024



新乡享柴食品有限公司企业标准

Q/XXCS 0001S-2024

蛋制品

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

新乡享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡享柴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/XXCS 0001S-2023。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经分选、清洗、磕蛋、分离（蛋黄液、蛋白液）/或不分离（全蛋液）、加白砂糖（或不加白砂糖）、加食用盐（或不加食用盐）、均质、过滤、巴氏杀菌、冷却、灌装（或不灌装）、冷冻或不冷冻、包装等工序制成的蛋制品。

按照原料配方和工艺不同分为：液蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液、加糖蛋液、加盐全蛋液、加盐蛋黄液）、冰蛋制品（冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 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
性状	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。	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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
水分，g/100g	全蛋液、冰全蛋	≤ 78.0	GB 5009.3
	蛋黄液、冰蛋黄	≤ 59.0	
	蛋白液、冰蛋白	≤ 89.0	

	加糖蛋液	≤	53.0	
	加盐全蛋液	≤	72.0	
	加盐蛋黄液	≤	53.0	
蛋白质，g/100g	全蛋液、冰全蛋	≥	11.0	GB 5009.5
	蛋黄液、冰蛋黄	≥	14.0	
	蛋白液、冰蛋白	≥	9.5	
	加盐全蛋液	≥	8.0	
	加盐蛋黄液	≥	11.0	
脂肪，g/100g	全蛋液、冰全蛋	≥	7.0	GB 5009.6
	蛋黄液、冰蛋黄	≥	23.0	
	加盐全蛋液	≥	7.0	
	加盐蛋黄液	≥	21.0	
铅*(以 Pb 计)，mg/kg		≤	0.18	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
注：带*项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	5×10 ⁴	10 ⁶	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
^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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经分选、清洗、磕蛋、分离（蛋黄液、蛋白液）/或不分离（全蛋液）、加白砂糖（或不加白砂糖）、加食用盐（或不加食用盐）、均质、过滤、巴氏杀菌、冷却、灌装（或不灌装）、冷冻或不冷冻、包装等工序制成的蛋制品。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》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。

新乡享柴食品有限公司