

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0011 S- 2018 号

Q/JRD

锦州锦荣蛋业有限公司企业标准

Q/JRD 0001S-2018

即食水晶蛋



2018-04-17 发布

2018-05-18 实施

锦州锦荣蛋业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》并参照GB/T 9694-2014《皮蛋》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准要求。其它指标依据产品实测值制定。

本标准由锦州锦荣蛋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江汉雄、皮凤玲。

本标准属首次发布。



即食水晶蛋

1 范围

本标准规定了即食水晶蛋的要求、检验规则、标志、包装、贮存及运输。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经由食盐、氢氧化钠、硫酸铜、水等辅料配成的料液浸泡槽腌，再经蒸熟、过蜡、晾干、包装而制成的蛋制品即食水晶蛋（皮蛋）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7189 食品级石蜡

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 9694 皮蛋

GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29210 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 要求



3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.4 硫酸铜：应符合 GB 29210 的规定。
- 3.1.5 食品级石蜡：应符合 GB 7189 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

3.2 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
外 观	蛋壳要清洁完整，包腊均匀，不得有霉变	在自然光下观察外观、剥壳后剖面观察组织形态、色泽，鼻嗅、品尝其滋、气味。
色 泽	蛋白呈青褐、棕褐或棕黄色，蛋黄呈深浅不同的墨绿色或黄色	
滋、气味	具有水晶蛋应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	蛋体完整；蛋白呈半透明状，有弹性；蛋黄略带溏心或凝心	

3.3 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
pH (1:15 稀释) ≥	9.0	GB/T 5009.47
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.15

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以(CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
注：样品的采样及处理按GB 4789.1、GB 4789.19执行。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB 4789.19 执行。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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量和兽药残留限量

3.7.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告要求。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 21710 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原料和包装材料应由生产企业的质检部门按标准要求进行检验或查验供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班组、同一生产线生产的产品为一批。随机抽取样品总量不得少于 2kg。样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则



产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合食品安全要求和有关规定。包装用塑料袋应符合GB 9683的规定,运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放,严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放,严禁日晒、雨淋、靠近热源,包装箱底部应有垫板并隔墙离地200mm以上。

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为6个月。

