

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0009 S- 2020 号

Q/JWY

锦州我爱我丫蛋业有限公司企业标准

Q/JWY 0001S-2020

腌渍蛋



2020-02-23 发布

2020-03-24 实施

锦州我爱我丫蛋业有限公司

发布



扫描全能王 创建

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T 1.1《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。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》及GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定，其中铅严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州我爱我丫蛋业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴勇。

本标准属首次发布。



腌渍蛋

1 范围

本标准规定了腌制蛋的范围、要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋为主要原料，以水、食用盐、香辛料（八角、花椒）为辅料，经选蛋、清洗、腌制、熟制、冷却、高温灭菌、包装加工而成的即食腌渍蛋。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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[2005]第75号令《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》
- 农业部（2002）第235号公告 动物性食品中兽药最高残留量限量

3 要求



3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡蛋、鸭蛋：应符合GB 2749、GB 2762、GB 2763和农业部（2002）第235号公告的规定。

3.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.4 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	试验方法
形 态	剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，含油	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察有无霉变，胀袋现象。然后去除塑料包装袋，剥壳、切开后放在干净的盘中，观察形态和色泽、鼻嗅、口尝其气味和滋味。
色 泽	蛋黄呈红色或淡红色，蛋白白净	
气味与滋味	具有腌制蛋固有的香味和滋味，咸淡适中，蛋黄松沙可口，蛋白细嫩	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
挥发性盐基氮 / (mg/100g) $\leq$	10	GB/T 5009.47
铅（以Pb计）/ (mg/kg) $\leq$	0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计）/ (mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.15

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌数/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：1. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行 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。

3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

3.7 兽药残留量限量

应符合农业部（2002）第235号公告的规定。



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。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品按本标准要求经厂质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 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、标签内容应符合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

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封真空包装，内包装袋应符合GB 9683的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存



本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定贮运条件下，自生产之日起，非真空包装产品常温下保质期为 15 天，真空包装产品常温下保质期为 180 天。

