

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0032 S- 2020 号

Q/TSJ

锦州同盛居小菜厂企业标准

Q/TSJ 0002S-2020

烤蛋

2020-05-16 发布

2020-06-17 实施

锦州同盛居小菜厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家食品安全标准要求。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州同盛居小菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨金华。

本标准属首次发布。



烤蛋

1 范围

本标准规定了咸蛋制品的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、人工饲养的大雁蛋，为主要原料，用食盐，水，红茶为辅料配成的料液经选蛋、清洗、腌制、蒸煮、烘烤、高温灭菌。包装（真空或不真空）工艺制成的烤蛋。

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，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- 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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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
- 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》
- 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、鹅蛋、人工饲养的大雁蛋：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 红茶：应符合 GB/T 13738 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 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
	烤 蛋
外 观	包装严密，无渗漏或破损，无漏气或胀袋现象。 蛋的外壳整洁，无霉变
色 泽	具有咸蛋正常天然色泽
组织结构	剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，完整，含油
滋味气味	细嫩，蛋黄油润，口感松沙，鲜香中稍带有咸味，香气浓郁、醇香，无异味。

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
挥发性盐基氮(mg/100g) $\leq$	10	GB/T 5009.47
水分/ % $\leq$	70	GB 5009.3
脂肪/ % $\geq$	10	GB/T 5009.6
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	1-7	GB/T 12457
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 微生物指标

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
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

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、包装材料入库前应经企业质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一批料，同一配方，同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一产品为一组批。随机抽取满足检验需要数量的产品，分成 2 份，做为检验样品和备检样品。

4.3 出厂检验

每批产品应经企业质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

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；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差距较大时；
- 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



产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批次产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，微生物指标不得复检。

5 标识、包装、运输、贮存

5.1 标识

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

5.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装采用食品级耐蒸煮符合膜、袋，应符合 GB/T 10004 的规定。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。包装物应清洁卫生，封口要牢固、防潮、美观、无异气味。便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输装卸过程中必须轻拿轻放，不碰撞不挤压，不倒置，同时做好防潮、防冻、防热措施。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离强存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。仓库应有防鼠设置，堆放整齐，应离地离强不小于 10cm。

在本标准规定的条件下运输贮存，非真空包装产品常温下保质期为 30 天，真空包装产品常温下保质期为 200 天。

