

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0005 S-2020 号

Q/XFY

辽宁鲜福源食品有限公司企业标准

Q/XFY 0002S—2019

冰 蛋 液

2019-12-26 发布

2020-01-27 实施

辽宁鲜福源食品有限公司 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》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁鲜福源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾相雨、赵相玉。

本标准属首次发布。



冰 蛋 液

1 范围

本标准规定了冰蛋液的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜禽蛋为原料，经清洗、去壳，分离或不分离蛋白蛋黄，添加或不添加食用盐、白砂糖，再经过滤、冷冻等工艺制成的冰蛋液。

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/T 317 白砂糖
- 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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 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
- 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 产品分类

- 3.1 冰全蛋液：以生鲜禽蛋为原料，经清洗、去壳，添加食用盐、白砂糖，再经过滤、冷冻等工艺制成的蛋制品。
- 3.2 冰蛋黄液：以生鲜禽蛋为原料，经清洗、去壳，分离蛋白液，添加食用盐、白砂糖，再经过滤、冷冻等工艺制成的蛋制品。
- 3.3 冰蛋白液：以生鲜禽蛋为原料，经清洗、去壳，分离蛋黄液，再经过滤、冷冻等工艺制成的蛋制



品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
	冰全蛋液	冰蛋黄液	冰蛋白液	
色 泽	黄色或淡黄色	黄色	白色或乳白色	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光线充足的条件下，用肉眼观察其状态、色泽，嗅其气味。解冻后观察其有无杂质，熟制后品其滋味。
滋味、味	具有产品固有的滋味和气味，无异味			
状 态	坚洁均匀固体，无酸败、霉变及生虫			
杂 质	无正常视力可见外来杂质			

4.3 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
水分/(g/100g)		
冰全蛋液	≤ 78	GB 5009.3
冰蛋黄液	≤ 59	
冰蛋白液	≤ 88.5	
游离脂肪酸/(g/100g)		
冰全蛋液	≤ 4.0	GB/T 5009.47
冰蛋黄液	≤ 4.0	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。



表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.19 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量和兽药残留限量

4.7.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.1 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.8 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。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 21710 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。从每批产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

4.3.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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。



5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时,判定为合格品,如有不合格项时,可在同批产品中加倍取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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。包装容器的封口应严密、包装牢固。内包装应符合 GB 4806.7 的规定,外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输用车箱体必须符合卫生要求,应清洁、卫生、无异味、无污染。厢体温度需保持在 -15°C 或更低的温度。

6.3.2 运输过程中应防积压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻拿轻放。严禁与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

6.4.1 成品应贮存在 -18°C 或更低的冷库内,温度波动控制在正负 3°C 以内。

6.4.2 库房应清洁卫生、无异味。禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混放。

6.4.3 冻库内产品的堆码不应阻碍空气循环;与墙壁、顶棚和地面的间隔不得小于10cm。

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。

