

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0039 S- 2017 号

Q/JJY

锦州市黑山县新立屯镇嘉誉禽蛋食品厂企业标准

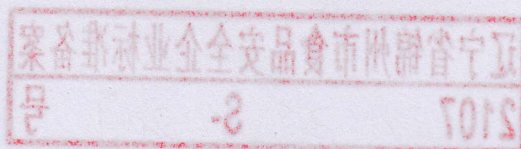
Q/JJY 0002S-2017

蛋 制 品

2017-08-05 发布

2017-09-10 实施

锦州市黑山县新立屯镇嘉誉禽蛋食品厂 发布



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》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中镉限量指标严于国家食品安全标准要求）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州市黑山县新立屯镇嘉誉禽蛋食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：于丽。

本标准属首次发布。



蛋 制 品

1 范围

本标准规定了蛋制品的产品分类，要求，试验方法，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、选蛋、腌制、分离或不分离蛋白、熟制或不熟制、去壳、卤制、包装等工艺生产制成的蛋制品。

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 317 白砂糖

GB 2717 酱油卫生标准

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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 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

NY/T 288 绿色食品 茶叶

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 产品分类

按工艺不同分为咸蛋、咸蛋黄、五香咸蛋黄、五香咸蛋、卤蛋。

3.1 咸蛋：以鲜蛋为原料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、草木灰等为辅料，经选蛋、清洗、腌制，熟制或不熟制、包装工艺制成的咸蛋。

3.2 咸蛋黄：以生咸蛋或五香咸蛋为原料，经分离蛋白、蛋黄熟制或不熟制、包装等工艺生产而成的咸蛋黄或五香咸蛋黄。

3.3 五香咸蛋：以鲜蛋为原料，经用盐水或含盐的纯净黄泥、草木灰等加入五香料（八角、草果、桂皮、香叶、肉蔻）、茶叶为辅料，经选蛋、清洗、腌制，熟制或不熟制、包装工艺制成的五香咸蛋。

3.4 卤蛋：以生鲜禽蛋为原料，辅以白砂糖、酱油、茶叶为辅料，经清洗、煮制、去壳或不去壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的卤蛋。

4 要求

4.1 原辅料要求

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

4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 纯净黄泥、草木灰：应无污染、无杂质。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.8 茶叶：应符合 NY/T 288 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
	咸蛋制品	卤蛋	
色 泽	具有咸蛋正常天然色泽	蛋白呈浅棕色至深褐色，蛋黄呈黄褐色至棕褐色	将样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用目测法对外观色泽进行检验；组织结构：将样品洗净打开，放置在白瓷盘中用手感、目测法进行检验。滋味气味：将样品煮熟后打开，放置在白瓷盘中，鼻嗅、品尝、目测。
组织形态	剥壳后蛋白完整，不粘壳，蛋白无“蜂窝状”现象，蛋黄较结实，完整，含油	蛋其本完整，肉质结实，有弹性，有韧性	
滋味气味	鲜香中稍带有咸味，香气浓郁、醇香	具有该产品应有的滋、气味，无异味	
外 观	蛋的外壳整洁，无霉变；咸蛋黄大小均匀，球状凝胶体	形态完好，无霉点，无外来杂质	

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
	咸蛋制品	卤蛋	
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/%	≤ 10	5	GB 5009.44
水分/（%）	70		GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.2		GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.04		GB 5009.15

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定（仅限于熟制蛋）。

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
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.19 执行					

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 兽药残留量限量

应符合农业部（2002）第 235 号公告的规定。

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 规定的方法测定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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，一份用于检验，一份用于备检。

5.3 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、氯化物、菌落总数（仅限于熟制蛋）、大肠菌群（仅限于熟制蛋）、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

5.4.2 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：

- 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各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差距较大时
- 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。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

产品标签应符合 GB7718、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。

6.2 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，采用塑料周转箱，应符合 GB/T 5737 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。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放，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，应离地离墙不小于 10cm。

在本标准规定的条件下，咸蛋非真空包装产品 5-20℃条件下保质期为 2 个月，真空包装产品（熟）常温下保质期为 6 个月；卤蛋保质期为 6 个月。

