



412411S-2017



襄城县巧妹子食品厂企业标准

Q/XQS 0001S-2017

鸡蛋干

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

襄城县巧妹子食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由襄城县巧妹子食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵胜阳。

H N

Q B

鸡蛋干

1 范围

本标准规定了鸡蛋干要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经清洗、打蛋，加入酱油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、小茴香），经混合、搅拌、注入模具、蒸煮、高温杀菌、冷却、包装而成的鸡蛋干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	片状、块状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有鸡蛋干应有的气味和滋味，咸香，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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，%	≤ 38.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 5.0	GB 5009.5

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	12.0	GB 5009.44
铅（以Pb计）*，mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准			

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行；

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的卫生要求。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关标准要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

鸡蛋干是以鲜鸭蛋为原料，经清洗、打蛋，加入酱油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、小茴香），经混合、搅拌、注入模具、蒸煮、高温杀菌、冷却、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

襄城县巧妹子食品厂

2017年09月11日

H N
Q B