



412942S-2017



河南源蜜堂生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2017

---

# 醋蛋原液

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

---

河南源蜜堂生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南源蜜堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱振伟。

H N

Q B

# 醋蛋原液

## 1 范围

本标准规定了醋蛋原液的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以鸡蛋、鹌鹑蛋、米醋为主要原料，将鸡蛋、鹌鹑蛋放入米醋中浸泡，经过滤后加入蜂蜜、大枣、枸杞、桂圆，再经浸泡、过滤、灌装、包装加工制成的醋蛋原液。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合生活饮用水GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.4 米醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.5 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2015第一版的规定。
- 2.1.6 大枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合GB/T 18672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	试验方法
性 状	均匀液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的颜色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料沉淀	

### 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	试验方法
pH 值	2.0-5.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），% $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸（以乙酸计），g/100mL $\geq$	1.0	GB/T 12456
*铅（以Pb）计，mg/L $\leq$	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计）mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11

蛋白质, g/100mL	≥	2.5	GB 5009.5
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 21710 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、蛋白质、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

醋蛋原液是以鸡蛋、鹌鹑蛋、米醋为主要原料，将鸡蛋、鹌鹑蛋放入米醋中浸泡，经过滤后加入蜂蜜、大枣、枸杞、桂圆，再经浸泡、过滤、灌装、包装加工制成的醋蛋原液。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》的规定，参照GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了醋蛋原液的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南源蜜堂生物科技有限公司

2017年11月07日