



411550S-2018



西华县旺旺豆腐坊企业标准

Q/XWD 0001S-2018

---

# 鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）

2018-05-29 发布

2018-05-29 实施

---

西华县旺旺豆腐坊 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由西华县旺旺豆腐坊提出并起草。

本标准起草人：于号东。

H N

Q B

# 鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）

## 1 范围

本标准规定了鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以新鲜鸡蛋为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠，再经蒸煮加热包装凝固而成的鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 新鲜鸡蛋应符合 GB 2749 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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	固体	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色至乳嫩黄色	
气、滋味	具有该产品固有的气、滋味，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	检测方法	
食用盐, g/100g	≤	2.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	3.0	GB 5009.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
镉(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
三聚磷酸钠 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*该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 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/g)	5	2	$5 \times 10^4$	$10^6$	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行；

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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规定。

## 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜鸡蛋为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠，再经蒸煮加热包装凝固而成的鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

西华县旺旺豆腐坊

Q B