



410151S-2019



民权县天鸿食品有限公司企业标准

Q/MTS 0001S-2019

咸蛋黄制品

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

民权县天鸿食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由民权县天鸿食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县天鸿食品有限公司。

本标准主要起草人：王飞。

H N

Q B

咸蛋黄制品

1 范围

本标准规定了咸蛋黄制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以咸鸭蛋蛋黄为主要原料，粉碎后，加入鸡蛋、食用盐、味精、大豆油、 β -胡萝卜素、白酒，经搅拌、成型、真空包装而成的非即食产品咸蛋黄制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
 2.1.4 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
 2.1.5 鸡蛋应符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。
 2.1.6 咸鸭蛋蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
 2.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
 2.1.8 生产用水应符合 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	球状凝胶体、组织均匀、表面光滑	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈橘红色	
气、滋味	具有咸蛋黄特有的香气与滋味，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	检验方法
水分, g/100g	\leq 20.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	\geq 42.0	GB 5009.6
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 4.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
无机砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.05	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2.6 其它要求

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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以咸鸭蛋蛋黄为主要原料，粉碎后，加入鸡蛋、食用盐、味精、大豆油、β-胡萝卜素、白酒，经搅拌、成型、真空包装而成的非即食产品咸蛋黄制品。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》的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。

本标准规定了咸蛋黄制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县天鸿食品有限公司

H N

Q B