



410275S-2019



河南省常常食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2019

变蛋

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

河南省常常食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省常常食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省常常食品有限公司。

本标准主要起草人：孟金艳，胡晓娟，齐晓露

H N

Q B

变蛋

1 范围

本标准规定了变蛋的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，由生石灰、食用纯碱（碳酸钠）、生产用水、优质锯末（原木）配制而成料泥，经裹泥、成熟，带泥包装加工而成的变蛋。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 生石灰应无污染、无杂质。
- 2.1.4 食用纯碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 优质锯末（原木）无杂质，无污染。

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	椭圆形	从样品中取出变蛋，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	外观浅褐色，去壳后，蛋体有光泽，蛋白呈半透明的浅黄色至淡红色，蛋黄呈浅黄色或黄色	
气味	具有变蛋固有的气味，无异味	
滋味	具有变蛋固有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
破损率，/%	≤ 5	
		GB/T 9694

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	
pH值（1: 15稀释）	≥	9.5	GB/T 5009.47
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.19
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的件数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 21710 和 GB 14881 的规定。

2.7 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; 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有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、破损率、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

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，由生石灰、食用纯碱（碳酸钠）、生产用水、优质锯末（原木）配制而成料泥，经裹泥、成熟，带泥包装加工而成的变蛋。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，参照相关国标、行标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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省常常食品有限公司

H N

Q B