



410799S-2019



新郑市朱艳杰鹤鹑蛋加工坊企业标准

Q/XZJ0001S-2019

---

# 熟蛋制品

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

---

新郑市朱艳杰鹤鹑蛋加工坊 发布

## 前 言

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

本标准由新郑市朱艳杰鹤鹑蛋加工坊起草。

本标准主要起草人：朱艳杰。

H N

Q B

# 熟蛋制品

## 1 范围

本标准规定了熟蛋制品的要求、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、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选、清洗、煮制、冷却、去皮、包装而成的熟蛋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB2749 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	椭圆形，外形完整	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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	蛋白白净，蛋黄呈黄色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，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	检验方法
*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
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	

\*铅的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/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 4789.1 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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB21710 的规定。

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的要求;农药残留限量应符合 GB 2763 的要求;兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为原料，经挑选，清洗、煮制、冷却、去皮、包装而成的蛋制品。

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》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。

新郑市朱艳杰鹌鹑蛋加工坊

H N

Q B