



410906S-2019



固始佳美食品厂企业标准

Q/GJS 0001S-2019

---

# 蛋黄制品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

固始佳美食品厂 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》编写。

本标准由固始佳美食品厂提出并起草。

本标准起草人：许广华。

H N

Q B

# 蛋黄制品

## 1 范围

本标准规定了蛋黄制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冰蛋黄、食用玉米淀粉、大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、β-胡萝卜素为原料，经混合、搅拌、成型、包装加工而成非即食蛋黄制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冰蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 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	具有产品正常的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品正常的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味，无酸败、霉变	
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, %	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
蛋白质, %	≥ 4.0	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.83

注：\*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

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

应符合GB 14881的规定。

### 2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 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、蛋白质的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以冰蛋黄、食用玉米淀粉、大豆油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 $\beta$ -胡萝卜素为原料，经混合、搅拌、成型、包装加工而成非即食蛋黄制品。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》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始佳美食品厂

H N  
Q B