



410993S-2019



固始佳美食品厂企业标准

Q/GJS 0003S-2019

蛋制品

2019-04-30 发布

2019-04-30 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

蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的要求、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、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒），经配料、混合、热成型、包装、入库而成非即食蛋制品。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 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, %	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
蛋白质, %	≥ 5.0	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以冰蛋黄、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒），经配料、混合、热成型、包装、入库而成非即食蛋制品。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