



410677S-2019



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0003S-2019

水卤蛋

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

漯河卫来食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/ T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河卫来食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、金中华。

H N

Q B

水卤蛋

1 范围

本标准规定了水卤蛋的分类、要求、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，经挑选、预煮、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄、柠檬酸、黄酒、复合调味料[本味淋（原料：水、糯米、米曲、葡萄糖）、山梨糖醇液、清酒、白砂糖、食用酒精]、蚝油、乳酸钠（溶液）、高粱红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒中的几种）、固态调味料（白砂糖、酵母抽提物）、食品用香精（盐焗风味、麻辣风味、鸡肉风味、香辣风味中的一种或几种）中的几种进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 辣椒、花椒、孜然、桂皮、香叶、丁香、八角、小茴香、高良姜、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 固态调味料应符合 Q/TYT 0001S 的规定（见附件 A）。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 DB 31/2002 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	椭圆状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味与滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	用温开水漱口，品其滋味。
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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

* 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

即食产品的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 ^a 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：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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/TYT

天台溢滔生物工程有限公司企业标准

Q/TYT 0001S-2018

替代Q/TYT 0001S-2017

蔗糖发酵物（固态调味料）

起草： 杨云露

审核： 洪超峰

发布： 洪超峰

2018-02-23 发布

2018-03-22 实施

天台溢滔生物工程有限公司 发布

Q/TYT 0001S-2018

前 言

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物等原料经乳酸乳球菌发酵制成的富含氨基酸的调味品。

本标准主要依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 18186《酿造酱油》、GB 18187《酿造食醋》，结合本企业的生产实际制订。本标准的编写格式符合 GB / T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准代替 2017 年 05 月 18 日发布的版本，与上一版本相比主要的差异如下：

——修改了感官指标的要求，由原先色泽、滋味及气味、组织形态、杂质指标修改为色泽、组织形态以及风味三项要求。

——增加 pH 指标。

——增加菌落总数、霉菌、酵母、大肠菌群、沙门氏菌以及金黄色葡萄球菌微生物指标。

——删除总氮、氨基态氮、总酸度等理化指标。

本标准由天台溢滔生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：天台溢滔生物工程有限公司。

本标准主要起草人：陈艺强，洪超群，杨云霞，裘曦。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/TYT 00001S-2017 自 2017 年 05 月 18 日首次发布。

蔗糖发酵物（固态调味料）

1 范围

本标准规定了蔗糖发酵物（固态调味料）（以下简称产品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物等原料经乳酸乳球菌（*Lactococcus Lactis* subsp. *Lactis*）发酵制成的富含氨基酸的调味品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB/T 2828.1 《计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划》

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.11 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》

GB 4789.10 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定

3.1.2 酵母抽提物应符合 GB 23530 的规定

3.1.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 各食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

Q/TYT 0001S-2018

3.2 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
外观	棕灰色粉末
风味	特殊的发酵风味

3.3 质量指标

3.3.1理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥减量,%	≤ 8
pH(1%水溶液)	3.0-5.0
砷(以As ³⁺),mg/kg	≤ 0.4
铅,mg/kg	≤ 1

3.3.2微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数,CFU/g	≤ 1000
酵母,CFU/g	≤ 50
霉菌,CFU/g	≤ 50
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌/25g	未检出
金黄色葡萄球菌/25g	未检出

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》。

Q/TYT 00001S-2018

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样至于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 质量指标

5.2.1 干燥减量

按GB 5009.3规定直接干燥法测定。

5.2.2 pH

1%水溶液。

5.2.3 砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.4 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定

5.2.5 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定

5.2.6 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定

5.2.7 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定

5.2.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，每箱附产品合格证方能入库或出厂。

6.1.2 出厂检验项目为感官、干燥减量、pH、菌落总数、霉菌、酵母、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

6.2 型式检验

Q/TYT 0001S-2018

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或用户提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.3 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一次连续干燥的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

6.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法按GB/T 2828.1规定执行。

6.5 判定规则

6.5.1 感官、理化检测结果有不合格时，允许加倍抽样对该项目复检一次，若仍不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 销售包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

7.2.2 运输包装

采用符合公司内部验收标准的瓦楞纸箱或纸桶进行包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不得与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

7.4 贮存

本产品宜在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限。不得露天堆放或与有害物混放，不得受潮、受热。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，本产品自生产之日起，保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经挑选、预煮、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄、柠檬酸、黄酒、复合调味料[本味啉（原料：水、糯米、米曲、葡萄糖）、山梨糖醇液、清酒、白砂糖、食用酒精]、蚝油、乳酸钠（溶液）、高粱红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒中的几种）、固态调味料（白砂糖、酵母抽提物）、食品用香精（盐焗风味、麻辣风味、鸡肉风味、香辣风味中的一种或几种）中的几种进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。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 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的有关规定，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 中的规定。

漯河卫来食品科技有限公司

H N
Q B