



411047S-2019



尉氏县今源养殖专业合作社企业标准

Q/WJY 0003S-2019

风味蛋干

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

尉氏县今源养殖专业合作社 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》的规定编写。

本标准由尉氏县今源养殖专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：王井周。

H N

Q B

风味蛋干

1 范围

本标准规定了风味蛋干的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）为主要原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、辣椒（粉碎）、姜粉，经预处理、灌装、成型、卤制、凉干、真空包装、杀菌、包装而成的风味蛋干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）应符合 GB 2749、GB 2762和GB 2763 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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 八角、花椒、小茴香、丁香、辣椒、姜粉应符合 GB/T 15691 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	呈块状或片状	从样品中取出 2 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
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	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按GB 4789.26规定的方法执行。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、蛋白质、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜禽蛋（鸡蛋或鸭蛋或鹅蛋）为主要原料，经选蛋、清洗、打蛋，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酱油、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、丁香（粉碎）、辣椒（粉碎）、姜粉，经预处理、灌装、成型、卤制、凉干、真空包装、杀菌、包装而成的风味蛋干。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。

H N

尉氏县今源养殖专业合作社

Q B