

Q/KXD

开原市鑫达蛋品加工厂企业标准

Q/KXD 0001S-2024

蛋 制 品

2024-05-01 发布

2024-06-01 实施

开原市鑫达蛋品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由开原市鑫达蛋品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：吴立伟。

本标准属首次发布。

蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以孵化 7 日未受精的鸡蛋为原料，经选蛋→清洗消毒→剪壳→倾倒→混合（适量添加水、食盐、碳酸钠）→搅拌→过滤→灌装→加热灭菌等工艺，加工而成的蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修改版均不适用于本标准，然后，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 4789.19	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 [2005] 第 75 号令	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局 [2009] 第 123 号令	《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料蛋:应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 碳酸钠:应符合 GB 1886.1 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样平置于白色瓷盘内，在自然光线充足下、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味	
组织状态	脱壳后，完整、不塌陷。无酸败、发霉变质	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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）≤	85	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.19	GB 5009.12

3.4 微生物指标

3.4.1 微生物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
a:样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
a:样品的采样及处理按 GB 4789.19、GB 4789.1 执行					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 兽药残留

应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070、GB/T 10786 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅材料、包装材料等入库前应由本厂的质量部门按标准检查或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与批样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取 40 个，样品分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品应经厂质量检验部门按标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括要求中的全部检验项目。

4.4.2 型式检验在正常生产的情况下，每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与生产型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合 3 食品包装材料卫生标准的要求。其它包装材料应符合相应的标准的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味、有污染物品或影响产品质量的物品混装运输。并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

5.4 贮存

产品应存放在阴凉、清洁、干燥、通风良好的常温库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品一起混存混放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，冷藏保质期 45 天。
