

ICS 67.060

X11

备案号: 500-13 S-2018

Q/YZG

重庆朝古得农业开发有限公司企业标准

Q/YZG 0001 S—2018

蛋制品

2018-04-25 发布

2018-05-05 实施

重庆朝古得农业开发有限公司

发布



前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由重庆朝古得农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：重庆朝古得农业开发有限公司。

本标准主要起草人：吴小勇

本标准批准人：彭军

本标准于 2018 年 04 月 25 日首次发布。

本标准备案有效期为3年。

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、运输与贮存。

本标准适用于以鲜蛋为主要原料，辅以食用盐、食用碱等，经预处理、配料、包蛋、腌制、清洗、蒸煮、冷却、包装、灭菌等工艺制作而成的蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - 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 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - 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 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 - 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - GB/T 191 包装储运图示标志
 - 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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鲜蛋

应符合GB 2749的要求。

3.1.2 食用盐

应符合GB 2721的要求。

3.1.3 其它原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。

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
色泽和外观	具有本品固有的色泽和外观	将样品置于洁净的白瓷盘内,在自然光线下进行目测、鼻嗅
气味与滋味	具有本品固有的气味与滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.04	GB 5009.15

3.4 微生物指标

3.4.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 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	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及国家有关规定和公告。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定及国家有关规定和公告。

3.6 农药残留限量

农药残留量应符合 GB 2763 的规定及国家有关规定和公告。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格产品为同一批产品。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不少于 6 个最小包装）的样品。将样品分成 2 份，1 份作检验用，1 份留作备检。型式检验加倍抽样。

4.3 出厂检验

每批产品经单位质检部门检验合格，并附产品合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.7 规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原辅料、配方、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上又恢复生产时；
- e) 正常生产情况下，每半年进行一次；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 28050和GB 7718的规定。

5.2 包装

应符合食品安全国家标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。
