

ICS

备案号: 44190128S-2019

备案日期: 2019年04月11日



Q/YH

广东省食品安全企业标准

Q/YH 0001S-2019

蛋卷

2019-03-05 发布

2019-05-05 实施

东莞市永恒食品有限公司 发布

前 言

本标准根据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。

本标准由东莞市永恒食品有限公司提出和归口。

本标准由东莞市永恒食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邓永强。

本标准为首次发布。

蛋卷

1 范围

本标准规定了蛋卷的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鸡蛋或蛋制品、白砂糖、小麦粉、起酥油、植物油为原料，添加或不添加水、灭菌乳、黄油、奶油、芝麻、肉松、椰蓉（椰丝）、香葱干、紫菜、海苔片、红枣粉、紫薯粉、抹茶粉、绿茶粉、蜂蜜干粉、淮山粉、香芋粉、辣木叶、蟹黄粉、干酪粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰Rose rugosa cv. Plena）、椰子浆、椰子粉、食用盐、食用淀粉、糯米粉、乳粉、葡萄糖浆、果葡糖浆、葡萄糖、碳酸氢铵、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、磷脂、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、红曲红、食品用香精为辅料，经调粉浆、浇注或挂浆、烘烤、卷制、向蛋卷空心部分注入夹心[夹心以植物油、植脂末、白砂糖为原料，添加或不添加奶油、黄油、代可可脂、葡萄糖浆、果葡糖浆、乳粉、乳清粉、炼乳、蛋制品、干酪粉、酸奶粉、果酱、榴莲粉、固体饮料、大豆、花生、可可粉、调味料、咸蛋黄酱、味精、酵母提取物、磷脂、柠檬酸、DL-苹果酸、红曲红、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、 β -胡萝卜素、食品用香精为辅料，经混合、搅拌、精磨或不精磨制成]或不注入夹心、切割或不切割、冷却、包装等工艺加工制成的蛋卷产品。

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，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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1532	花生
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1888	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
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 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 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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品	
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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定	
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉	
GB/T 11761		芝麻	
GB 13102	食品安全国家标准	炼乳	
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品	
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉	
GB/T 20706		可可粉	
GB/T 20880		食用葡萄糖	
GB/T 20882		果葡糖浆	
GB/T 20885		葡萄糖浆	
GB/T 22474		果酱	
GB/T 23530		酵母抽提物	
GB/T 23596		海苔	
GB/T 23597		干紫菜	
GB/T 23968		肉松	
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳	
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB/T 29602		固体饮料	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则	
LS/T 3217		人造奶油(人造黄油)	
LS/T 3218		起酥油	
NY/T 786		食用椰干	
QB/T 4791		植脂末	
SB/T 10754		蛋黄酱	
DBJ440100/T 32	固态调味品卫生规范		
DB46/T 69		椰子粉	
DB46/T 107		椰子浆	
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			

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 食品标识管理规定
卫生部公告2010年第3号
卫生部公告2012年第19号

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸡蛋、蛋制品应符合GB 2749的要求。
- 3.1.2 白砂糖应符合GB/T 317的要求。
- 3.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355的要求。
- 3.1.4 起酥油应符合LS/T 3218的要求。
- 3.1.5 植物油应符合GB 2716的要求。
- 3.1.6 水应符合GB 5749的要求。
- 3.1.7 灭菌乳应符合GB 25190的要求。
- 3.1.8 黄油应符合LS/T 3217的要求。
- 3.1.9 奶油应符合LS/T 3217的要求。
- 3.1.10 芝麻应符合GB/T 11761的要求。
- 3.1.11 肉松应符合GB/T 23968的要求。
- 3.1.12 椰蓉（椰丝）应符合NY/T 786的要求。
- 3.1.13 香葱干应干燥、洁净、无虫蛀、无霉点、无异味。
- 3.1.14 紫菜应符合GB/T 23597的要求。
- 3.1.15 海苔片应符合GB/T 23596的要求。
- 3.1.16 辣木叶应符合卫生部公告2012年第19号的要求。
- 3.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰Rose rugosa cv. Plena）应符合卫生部公告2010年第3号的要求。
- 3.1.18 椰子浆应符合DB46/T 107的要求。
- 3.1.19 椰子粉应符合DB46/T 69的要求。
- 3.1.20 食用盐应符合GB 2721的要求。
- 3.1.21 食用淀粉应符合GB 31637的要求。
- 3.1.22 糯米粉应符合GB 2715的要求。
- 3.1.23 乳粉应符合GB 19644的要求。
- 3.1.24 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的要求。
- 3.1.25 果葡糖浆应符合GB/T 20882的要求。
- 3.1.26 葡萄糖应符合GB/T 20880的要求。
- 3.1.27 碳酸氢铵应符合GB 1888的要求。
- 3.1.28 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的要求。
- 3.1.29 β -胡萝卜素应符合GB 8821的要求。
- 3.1.30 磷脂应符合GB 28401的要求。
- 3.1.31 焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）应符合GB 1886.64的要求。
- 3.1.32 红曲红应符合GB 1886.181的要求。
- 3.1.33 食品用香精应符合GB 30616的要求。
- 3.1.34 植脂末应符合QB/T 4791的要求。
- 3.1.35 代可可脂应符合GB 15196的要求。
- 3.1.36 乳清粉应符合GB 11674的要求。
- 3.1.37 炼乳应符合GB 13102的要求。
- 3.1.38 果酱应符合GB/T 22474的要求。

- 3.1.39 固体饮料应符合GB/T 29602的要求。
- 3.1.40 大豆应符合GB 1352的要求。
- 3.1.41 花生应符合GB/T 1532的要求。
- 3.1.42 可可粉应符合GB/T 20706的要求。
- 3.1.43 调味料应符合DBJ440100/T 32的要求。
- 3.1.44 咸蛋黄酱应符合SB/T 10754的要求。
- 3.1.45 味精应符合GB 2720的要求。
- 3.1.46 酵母提取物应符合GB/T 23530的要求。
- 3.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235的要求。
- 3.1.48 DL-苹果酸应符合GB 25544的要求。
- 3.1.49 红枣粉、紫薯粉、抹茶粉、绿茶粉、淮山粉、香芋粉、榴莲粉、蜂蜜干粉、蟹黄粉、干酪粉、酸奶粉呈粉末状，无结块，无潮解，无霉点。
- 3.1.50 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应用的色泽。
组织形态	具有产品应用的风味，无异味。
滋味及气味	具有产品应有的状态。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

指标	限量
水分, %	≤ 6.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
霉菌, CFU/g ≤	50			
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³

注1: 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

4 生产加工过程卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定

5 试验方法

5.1 感官检验

取样品适量置于白瓷盘中,在明亮的自然光下肉眼、嗅觉检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分:按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

5.2.2 酸价:按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值:按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.4 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群:按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 霉菌:按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.4 致病菌(沙门氏菌和金黄色葡萄球菌)的测定:按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定进行。

5.4 净含量测定

按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批投料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,样品一式二份,供检验和复检备用。

6.3 检验分类

6.3.1 原辅料入库检验

原辅料应检验合格后方可入库。

6.3.2 出厂检验

6.3.2.1 每批产品应经企业质检部门按本标准规定进行逐批检验,检验合格后方可出厂。

6.3.2.2 出厂检验项目包括:净含量、感官要求、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 更换主要生产设各时;

- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- d) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目

应包括本规范要求的全部项目及标签。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验或型式检验中所有项目符合本标准要求, 则判定为合格。

6.5.2 如果检验结果微生物指标项目不符合时, 则整批产品不合格, 且不得复检; 其他指标不符合本标准要求时, 应重新加倍抽样复检, 复检结果符合要求时, 作合格评论。如有一项指标不符合本标准要求时, 则整批产品不合格。

6.5.3 在保质期内, 供需双方对产品质量发生争议, 由双方协商解决或委托仲裁单位复检, 以复检结果作为最终判定依据。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

销售包装产品标签和标志应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》以及相关标准和有关规定的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。添加了新食品原料的产品, 标签还应符合国家卫生健康委员会相关公告中标签、标识的规定。

7.2 包装

产品采用胶托或包装膜或包装袋或塑料罐或铁罐包装, 胶托、包装膜、包装袋、塑料罐应符合GB 4806.7的规定, 铁罐应符合GB 4806.9的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持清洁, 不得与有害或有异味、有污染的产品混运。

7.3.2 运输及装卸过程中应防止剧烈震动, 轻拿轻放, 严禁摔撞, 以免造成破损。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风干燥的仓库内, 并离墙离地不少于10cm, 不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7.5 保质期

符合本标准规定的条件下, 包装完好的产品, 自生产之日起, 产品保质期为12个月。
