



412998S-2017



新乡市凤泉区味之源食品有限公司企业标准

Q/XWS 0001S-2017

---

# 蛋黄制品

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

---

新乡市凤泉区味之源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市凤泉区味之源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁明福。

H N

Q B

# 蛋黄制品

## 1 范围

本标准规定了蛋黄制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蛋黄粉、鲜鸡蛋（去壳）、生活饮用水、食用盐、食用植物油（大豆油）、味精（谷氨酸钠）、β-胡萝卜素、50°白酒为原料，经混合、搅拌、成型、真空包装加工而成的非即食蛋黄制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 蛋黄粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.4 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	感官要求	检测方法
性状	圆球形	取样品在自然光线下用肉眼观察其外观，将内容物置于洁净的白瓷盘内，观察色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，结果应符合表1规定。
色泽	内容物色泽均匀，呈蛋黄色	
气、滋味	具有蛋黄的特殊香味，咸香可口，无异味	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法	
水分，%	≤	20	GB 5009.3
脂肪，%	≥	20	GB 5009.6
蛋白质，%	≥	5.0	GB 5009.5
游离脂肪酸，%	≤	4.5	GB/T 5009.47
总砷，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.15	GB 5009.83
六六六，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 致病菌指标

致病菌指标应符合表3的规定。

表 3 致病菌指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 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 的相关规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

蛋黄制品是以蛋黄粉、鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、食用植物油（大豆油）、味精(谷氨酸钠)、 $\beta$ -胡萝卜素、50°白酒为原料，经混合、搅拌、成型、真空包装加工而成的非即食产品。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GB2749《食品安全国家标准蛋与蛋制品》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。本标准规定了蛋黄制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

新乡市凤泉区味之源食品有限公司

2017年11月07日