



413057S-2017



郑州汪洋蛋制品加工厂企业标准

Q/ZWD 0002S-2017

风味蛋干

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

郑州汪洋蛋制品加工厂 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》编写。

本标准由郑州汪洋蛋制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张红霞、姚玉萍、闫随法。

H N

Q B

风味蛋干

1 范围

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

本标准适用于以鲜禽蛋或冰蛋或全蛋液为主要原料，以白砂糖、酱油、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角粉、花椒粉、桂皮粉）、食用盐、5'呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾为辅，经预处理、热成型、卤制、调味、包装、杀菌等加工工艺而成的风味蛋干。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜禽蛋、冰蛋、全蛋液应符合 GB 2749 和 GB 2762、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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

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

2.1.8 香辛料（八角粉、花椒粉、桂皮粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 5'呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 | 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 | 黄褐色或酱红色 | |
| 气、滋味 | 具有产品固有香味，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 | 检验方法 |
|-------------------|----|--------------------|
| 食用盐, g/100g | ≤ | 6.0 GB 5009.44 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 6.0 GB 5009.5 |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ | 0.15 GB 5009.12 |

| | | | |
|---------------------------|---|------|--------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.3 | GB 5009.11 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.17 |
| 六六六，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg | ≤ | 0.1 | GB/T 5009.19 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.5 | GB 5009.28 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 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 平板计数法 |
| 沙门氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。 | | | | | |

2.5 净含量与允许短缺量

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；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；兽药残留应符合国家相关标准规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味蛋干是以鲜禽蛋或冰蛋或全蛋液为主要原料，以白砂糖、酱油、谷氨酸钠（味精）、香辛料（八角粉、花椒粉、桂皮粉）、食用盐、5'呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾为辅，经预处理、热成型、卤制、调味、包装、杀菌等加工工艺而成。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》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。

本标准规定了风味蛋干的要求、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。

郑州汪洋蛋制品加工厂