



410903S-2018



固始龙杰食品商贸有限公司企业标准

Q/GLS 0001S-2018

蛋黄制品

2018-04-10 发布

2018-04-10 实施

固始龙杰食品商贸有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由固始龙杰食品商贸有限公司提出。

本标准起草单位：固始龙杰食品商贸有限公司。

本标准主要起草人：魏士杰。

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。

本标准适用于以鲜鸡蛋（去壳、取蛋黄）、鲜鸭蛋（去壳、取蛋黄）、蛋黄粉中的一种或几种为原料，添加大豆色拉油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素，经混合搅拌、一次成型、预包装、二次成型、包装加工而成的非即食蛋黄制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	呈球形凝胶体，大小较均匀、较光滑，内部结构紧密	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈均匀桔红色或乳黄色	
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	\leq 23.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	\leq 3.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	\geq 10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	\geq 28.0	GB 5009.6
铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.12
*镉（以Cd计），mg/kg	\leq 0.04	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	\leq 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
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.15	GB 5009.83
备注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、蛋白质。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋（去壳、取蛋黄）、鲜鸭蛋（去壳、取蛋黄）、蛋黄粉中的一种或几种为原料，添加大豆色拉油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素，经混合搅拌、一次成型、预包装、二次成型、包装加工而成的非即食蛋黄制品。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 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的要求，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中镉指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

固始龙杰食品商贸有限公司

H N

Q B