



411007S-2018



河南天人健生物科技有限公司企业标准

Q/HTS0001S-2018

---

# 食用脱油蛋黄粉

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

---

河南天人健生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南天人健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙保华、慕仰功。

H N

Q B

# 食用脱油蛋黄粉

## 1 范围

本标准规定了食用脱油蛋黄粉的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以鸡蛋黄粉为原料，经超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱油处理后，再经过超微粉碎、烘焙、混合、熟制或不熟制、包装而成的食用脱油蛋黄粉。产品按是否熟制分为两类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。

2.1.2 CO<sub>2</sub> 应符合 GB1886.228 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	指 标	检验方法
性 状	呈细粉末状，松散，无结块	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。用 40 温开水溶解，观察其冲调性。
色 泽	黄色	
气味、滋味	具有蛋黄固有的气滋味，无异味	
*冲调性	在温水中完全溶解，允许有轻微浑浊和沉淀，无焦屑等异物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

\*冲调性仅限于熟制后的产品。

### 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	≤ 6.0	GB5009.3
磷脂, g/100g	≥ 40	SN/T 3851
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

### 2.4 微生物指标

有熟制工艺的产品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（若非指定，均以/25g）表示				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

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；兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、水分，熟制产品增加菌落总数、大肠菌群项目。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋黄粉为原料，经超临界 CO<sub>2</sub> 萃取脱去油脂后，再经过超微粉碎、烘焙、混合、熟制或不熟制、包装而成的食用脱油蛋黄粉。产品按是否熟制分为两类。

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》的规定，参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

H N

河南天人健生物科技有限公司

Q B