



411893S-2018



郑州汪洋蛋制品加工厂企业标准

Q/ZWD 0001S-2018

热凝固蛋制品

2018-06-22 发布

2018-06-22 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：标准的结构和编写规则》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。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWD 0001S-2017(备案号：412024S-2017，2017-08-28 发布实施)。

H N

Q B

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠、山梨酸钾，再经蒸煮加热包装凝固而成的热凝固蛋制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	检验方法
性状	固体	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、状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳嫩黄色	
气、滋味	具有鸡蛋的固有香味，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	≤	2.0 GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	3.0 GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15 GB 5009.12
总砷, mg/kg	≤	0.3 GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05 GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05 GB 5009.15
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
*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	5×10^4	10^6	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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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

热凝固蛋制品是以蛋类（禽蛋、冰蛋、液蛋）为原料，经清洗、消毒、淋水、打蛋、搅拌、过滤，添加生活饮用水、食用盐、三聚磷酸钠、山梨酸钾，再经蒸煮加热包装凝固而成的热凝固蛋制品。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，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。

本标准规定了热凝固蛋制品的要求、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。

H N

郑州汪洋蛋制品加工厂

Q B