

Q/TJL

铁岭市家莱食品有限责任公司企业标准

Q/TJL 0002S—2023

熟制鸡胚蛋蛋黄

2023-11-20 发布

2023-12-20 实施

铁岭市家莱食品有限责任公司厂 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准中食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，其中铅的指标严于国家标准。

本标准由铁岭市家莱食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢永维、张鑫。

本标准属首次发布。

熟制鸡胚蛋蛋黄

1 范围

本标准规定了熟制鸡胚蛋蛋黄的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鸡胚蛋为原料，经原料处理、蒸煮、扒皮、清洗、灌装、封口、高温灭菌、真空包装等工艺制成的熟制鸡胚蛋蛋黄。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鸡胚蛋

非禽疫区、健康种鸡蛋孵化至21日龄的胚胎蛋，透照时可见胚胎及血管，可见胚胎律动。

3.2

熟制鸡胚蛋蛋黄

以鸡胚蛋为原料，经原料处理、蒸煮、扒皮、清洗、灌装、高温灭菌、真空包装等工艺制成的熟制鸡胚蛋蛋黄。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 鸡胚蛋：应符合 3.1 定义，并符合 GB 2749、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态、杂质，尝其滋味，嗅其气味。
气味、滋味	具有该产品独特滋味与气味，无异味	
组织形态	具有该产品正常的形状、形态，无酸败、霉变	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	10	GB 5009.228
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.15

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 21710的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一批原料、同一包装规格、同一班次生产的产品为一批。

5.2.2 抽样

采用随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经生产厂检验合格并附合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中规定的全部项目要求。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品试制鉴定投产时；
- b) 更改关键工艺及原料产地时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果有一项或一项以上不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项复检（微生物指标不合格不复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍不合格，则该批产品判定为不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

预包装产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装为复合食品包装袋，应符合GB 4806.7规定，封口应严密。外包装为瓦楞纸板箱，应符合GB/T 6543规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染、有腐蚀性的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应储存在阴凉、干燥、通风、清洁、卫生、地面有垫板的库房内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性物品混储。产品离地、离墙不少于20cm，堆放高度适宜。在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为3个月。

Q/TJL 0002S-2023