

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010097 S- 2022 号

Q/LWF

辽宁万家福食品科技有限公司企业标准

Q/LWF 0002S-2022

烤制蛋制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2022-02-15 发布

2022-03-14 实施

辽宁万家福食品科技有限公司

发布

前 言

依据《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》的规定起草。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅限量指标严于国家标准）、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁万家福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨加欢。

本标准属首次发布。

烤制蛋制品

1 范围

本标准规定了烤制蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜禽蛋为主要原料，以食用盐、白砂糖、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、香辛料为辅料，原料经选蛋、清洗、蒸煮、剥蛋、调味煮制、冷却、真空包装、杀菌等工艺而制成的烤制蛋制品。

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文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期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 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/LWJ 0002S-2022

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 《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第 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求:

生产所用原辅料应符合食品安全标准要求和相关规定。

3.1.1 鲜禽蛋: 应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 食用盐: 应符合 GB2721 的规定。

3.1.3 白砂糖: 应符合 GB13104 的规定。

3.1.4 酿造酱油: 应符合 GB2717 的规定。

3.1.5 香辛料: 应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 谷氨酸钠: 应符合 GB1886.306 的规定。

3.1.7 生产用水: 应符合 GB5749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中 在自然光线下观察色泽和状 态尝其滋闻其气味味
滋、气味	具有该产品正常的滋味及气味, 无异味	
组织形态	具有该产品应有的状态, 无霉斑	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/ (g/100g)	≤ 80	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计) /%	≤ 10	GB 5009.44
铅 (以Pb计) / (mg/ kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.3

3.4 微生物和致病菌限量

应符合表3、4的要求。

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中的平板计数法

注: a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以（/25g）表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种使用范围和使用量应符合GB 2760及有关规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的要求。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅材料、包装材料入库前需经企业质检部门按照相关标准验收或检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一配方、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。从成品库内每批产品中随机抽取满足检验和备检需要样品，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验为本标准要求的所有项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产6个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

Q/LWF 0002S-2022

产品标签上标示内容应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。产品内包装材料应符合GB4806.7、GB/T 28118、GB/T 21302的规定，运输包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于阴凉、干燥、通风的常温库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地不少于10cm，离墙不少于20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品自出厂之日起，产品未经启封，产品保质期为9个月。
