

Q/ LNG

# 循化县绿农农林开发有限公司企业标准

Q/ LNG0001S-2024

## 热凝固蛋制品

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

循化县绿农农林开发有限公司发布



## 前 言

本文件按照 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。

本文件贯彻了国家标准 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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由循化县绿农农林开发有限公司提出。

本文件起草单位：循化县绿农农林开发有限公司

本文件于 2024 年 XX 月 XX 日由循化县绿农农林开发有限公司负责人韩成德批准，并对文件中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于 2024 年 XX 月 XX 日发布，2024 年 XX 月 XX 日实施。

# 热凝固蛋制品

## 1 范围


本文件规定了热凝固蛋制品的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，水、食用盐、味精为辅料，适量使用三聚磷酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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 1886.335	食品安全国家标准	食品添加剂 三聚磷酸钠
GB/T 2720	味精	
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定



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/T 5461	食用盐	
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 8821	食品安全国家标准	食品添加剂 β-胡萝卜素
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 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（2023）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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 鸡蛋、鸭蛋

应符合 GB 2749 的规定。

##### 3.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

##### 3.1.3 味精

应符合 GB/T 2720 的规定。

##### 3.1.4 β-胡萝卜素

应符合 GB 8821 的规定。

##### 3.1.5 三聚磷酸钠

应符合 GB 1886.335 的规定。

##### 3.1.6 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.5 农药残留

农药残留应符合 GB2763 的规定。

### 3.6 兽药残留

兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。

3.7.2  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。

3.7.3 三聚磷酸钠和  $\beta$ -胡萝卜素的使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 净含量

符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号要求。净含量检测按 JJF 1070 的规定进行。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

### 5.2 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

### 5.3 抽样方法和抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，要求 5 个独立包装，重量大于 2500g，一半用于检测，一半用于留样复检。

### 5.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验，检验项目为感官要求、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和净含量。

## 5.5 型式检验

5.5.1 正常生产时每年应进行三次型式检验;有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 正式生产后, 如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- b) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

5.5.2 型式检验项目: 包括本文件中规定的所有项目。

## 5.6 判定规则

5.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时, 则判该批产品为合格。

5.6.2 除微生物项目外, 其他项目检验结果如不符合本文件要求时, 可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍有不符合本文件要求时, 判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时, 判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时, 判定该批产品为不合格, 不得复检。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标签、标志

6.1.1 销售包装的标签应符合国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号和 GB 7718 、GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

6.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味, 防透水性好, 并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。

6.2.2 净含量应符合 JJF 1070 的规定。

6.2.3 内包装材料塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求, 外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.2.4 包装规格: 100g/袋, 60 袋/箱。也可按照客户要求的规格进行包装。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运, 应轻装轻卸, 不得摔撞, 避免受潮和日晒雨淋。

6.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地 10cm、离墙 20cm 以上。贮存温度 $\leq 25^{\circ}$ ，贮存湿度 $\leq 60\%$ 。

6.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为 6 个月。

## 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品正常的色泽	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，自然光线下肉眼观察色泽、形态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味
组织形态	呈均匀的凝胶状	
气味和滋味	具有产品应有的正常滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外界杂质	

## 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
蛋白质/(g/100g) $\geq$	3.2	GB5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.16	GB5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) $\leq$	0.05	GB5009.15

## 3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检 测 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	$10^4$	$10^5$	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	$10^2$	GB4789.3 (第二法)
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB4789.4

注: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 为微生物可接受水平的限量值;M 为微生物最高安全限量值。

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	循化县绿农农林开发有限公司企业标准	标准主要起草人	韩成德
文件概况（包括文件的制定目的、主要工作过程） 通过制定企业标准，保证了产品质量的稳定与提高，更好的为消费者提供优质产品、优质服务。提升企业信誉度和产品知名度。本文件由公司领导、各部门相关负责人组成企业标准制定小组，对企业标准的名称、企业标准号、发布实施日期、标准起草人，规范性应用文件的标准条款内容进行制定。按照实际生产的需要，制定了热凝固蛋制品的原料要求，规定了热凝固蛋制品的感官要求的内容、理化指标，并依据国家相关食品安全法律、法规、规章及标准起草制定。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 见附页 （可以另附页说明）			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 本文件贯彻了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 31650《食品安全国家标准食品中兽药残留最大限量》等进行编写。 本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 本标准无低于国家（行业、地方）推荐性标准的指标。			

附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

## 1、原料要求：

以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，水、食用盐、味精为辅料，适量使用三聚磷酸钠、B-胡萝卜素，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。应符合相应国家有关标准和规定的要求，无异味、无腐烂、成熟度、新鲜度应符合加工要求污染物限量应符合 GB 2762 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 2、生产工艺

根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。

### 2.1 编写依据：

依据 GB/T 1.0《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

### 2.3 制作方法：

2.3.1 经选料。根据《感官指标规定》进行拣选

2.3.2 原料打蛋去壳预处理。

2.3.3 配料、搅拌混合。

2.3.4 灌装封口。

2.3.5 加热灭菌、冷却。

2.3.6 包装。包装时做好净含量、喷码的抽检，包装间卫生要求严格按照国家有关规定执行。

2.3.7 出厂：出厂项目的检验严格按照企业标准执行，对不合格品统一回收处理。

2.3.8 外包装：箱体标识标签要清晰可见、粘贴牢固

2.3.9 入库。

## 2、企业标准比较情况说明

热凝固蛋制品以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，水、食用盐、味精为辅料，适量使用三聚磷酸钠、B-胡萝卜素，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。本标准编制参考并贯彻 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药残留最大限量》而制定。

## 4、产品的检验指标及检验方法。

#### 4.1 感官指标

符合表 1 的规定



表 1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有产品正常的色泽
组织形态	呈均匀的凝胶状
气味和滋味	具有产品应有的正产滋味与气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外业杂质

#### 4.2 理化指标:

符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 3.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
兽药残留	应符合 GB 31650 的规定

#### 4.3 微生物指标:

符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)			
	n	c	M	M
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

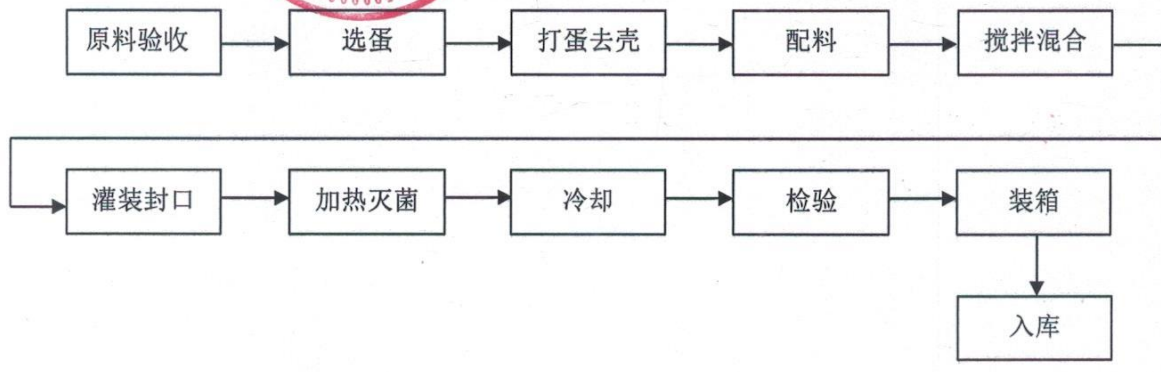
注:n 为同一批次产品应采集的样品件数;c 为最大可允许超出 m 值的样品数;m 为微生物可接受水平的限量值;M 为微生物最高安全限量值。

以上内容是参照相关国家标准和行业标准的基础上通过对试制的具有代表性的样品检测数据的分析, 对各项结果重现性的考察所得, 结论可靠。

# 热凝固蛋制品工艺流程图



- 1. 配方：热凝固蛋制品
- 2. 工艺流程图



## 企业标准主要内容对比情况

标准名称 (标准号)	企业标准 热凝固蛋制品	相同产品或同类产品国家标准 GB 2749 《蛋制品卫生标准》	相同产品或同类产品标准(包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品国际和 国外标准
原料要求	热凝固蛋制品以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，水、食用盐、味精为辅料，适量使用三聚磷酸钠、B-胡萝卜素，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。本标准编制参考并贯彻 GB 2762 《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 31650 《食品安全国家标准食品中兽药残留限量》而制定。	应符合相应的标准和有关规定		
食品添加剂品种和使用量	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定		
生产工艺要求	本标准适用于以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，水、食用盐、味精为辅料，适量使用三聚磷酸钠、B-胡萝卜素，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。	本标准适用于以鲜鸡蛋、鸭蛋为主要原料，经选蛋、打蛋去壳、配料、搅拌混合、灌装封口、加热灭菌、冷却、装箱制成的热凝固蛋制品。	无	无
终产品要求	符合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》要求	未做具体规定		
	净含量			
	感官要求	色泽	无异味、无腐烂、成熟度、新鲜度	
		组织形态		
气味和滋味	具有产品应有的正产滋味与气味，无异味			



企业标准修改情况汇总表

序号	专家组修改意见	修改情况
1	修改、补充前言内容，增加新版本主要变化内容、贯彻的国家标准号、名称。	已修改完成
2	规范性引用文件，补充 GB 4806.7 《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB/T 6543 《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、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（2023）第 70 号、国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号、国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号、国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。	已修改完成
3	表 1 感官要求、表 2 理化指标、表 3 微生物指标补充检验方法。 补充 3.5 农药残留。 补充“三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。”	已修改完成
4	补充 3.8 净含量，补充“符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号要求。净含量检测按 JJF 1070 的规定进行。”	已修改完成
5	删除检验方法，修改序号。	已修改完成
6	补充“要求 5 个独立包装，重量大于 2500g，一半用于检测，一半用于留样复检。”	已修改完成
7	补充“6.2.3 内包装材料塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求，外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。”	已修改完成
8	补充“6.2.4 包装规格：100g/袋，60 袋/箱。”	已修改完成
9	编制说明和对比情况表做相应修改。	已修改完成



2024年6月4日

专家签名: 王成华