

备案号：QB64/0284S-2023

Q/YTLS

银川市泰梁胜食品有限公司企业标准

Q/YTLS 0001S—2023

黄金蛋

2023-06-14 发布

2023-06-14 实施

银川市泰梁胜食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参考GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件由银川市泰梁胜食品有限公司提出。

本文件由银川市泰梁胜食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：梁晨阳。

本文件有效期五年。

黄金蛋

1 范围

本文件规定了黄金蛋的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鲜蛋、水、食用盐、复合调味料等为原料，添加或不添加其他辅料，经清洗、消毒、去壳、配料、搅拌、灌注、蒸煮成型、抽空包装、杀菌等工序制成的用于烧烤、火锅等餐饮原料的黄金蛋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.4 复合调味料等原料应符合相关食品安全要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
组织状态	呈蛋状，有弹性、大小基本一致，无肉眼可见外来杂质
色 泽	具有黄金蛋应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有黄金蛋应有的滋味与气味，无异味

3.3 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
水分/%	≤85
蛋白质/%	≥8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.2
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.05
农药残留	按GB 2763规定执行

3.4 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	指 标
大肠菌群/（MPN/100g）	≤90
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	不得检出

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂品种及其用量应符合GB 2760的规。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官方法检验。

6.2 水分按GB 5009.3规定方法测定。

6.3 铅按GB 5009.12规定方法测定。

6.4 镉按GB 5009.15规定方法测定。

6.5 蛋白质按GB 5009.5规定方法测定。

- 6.6 农药残留按GB 2763规定方法测定。
- 6.7 大肠菌群按GB/T 4789.3规定方法检验。
- 6.8 致病菌按GB 4789.4、GB 4789.5规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样1kg进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含、感官指标、水分、。
 - 7.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。在上述条件下，根据包装或贮存温度不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。