

备案号：QB64/0549S-2023

# Q/NJXW

## 宁夏佳香味食品有限公司企业标准

Q/NJXW 0001S—2023

### 鹌鹑蛋制品

2023-10-24 发布

2023-10-24 实施

宁夏佳香味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏佳香味食品有限公司提出。

本标准由宁夏佳香味食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：魏国庆。

本标准有效期五年。

# 鹌鹑蛋制品

## 1 范围

本标准规定了鹌鹑蛋制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜鹌鹑蛋为主要原料，拣选、煮制、剥皮、冷却、包装、灭菌（或不灭菌）等工序制成的鹌鹑蛋制品。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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/T 4789.3 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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
- NY 5270 无公害食品 鹌鹑蛋
- 原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

## 3 术语和定义

**3.1 水煮鹌鹑蛋：**以新鲜鹌鹑蛋为主要原料，拣选、煮制、剥皮、冷却、包装、冷藏等工序制成的水煮鹌鹑蛋。

**3.2 清水蛋：**以新鲜鹌鹑蛋为主要原料，拣选、煮制、剥皮、冷却、包装、灭菌等工序制成的清水蛋。

## 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 鹌鹑蛋应符合 NY 5270 要求。  
4.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 要求。

#### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有各类鹌鹑蛋制品应有的色泽，色泽正常	取适量的样品在良好的光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态及其有否外来杂质；将样品煮熟后闻其香，尝其味，检查是否有异味。
滋味与气味	具有各种鹌鹑蛋制品应有的滋味和气味，无哈喇味和其他异味	
组织形态	具有各种鹌鹑蛋制品应有的性状，形态完整，大小基本均匀一致，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

检验项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计) , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计) , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17

注：a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定。

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定，清水蛋应符合商业无菌要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4798.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4798.3 中的平板计数法
沙门氏菌/ (CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄葡萄球菌/ (CFU/g)	5	0	0	—	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 致病菌限量

致病菌应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.8 安全卫生指标

应符合 GB 10136 中预制冷动物性水产制品的规定。

#### 5. 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 20941 的规定。

#### 6. 食品添加剂

6.1 食品添加剂应符合相应标准的规定。

6.2 食品添加剂的使用量及使用范围应符合 GB 2760 规定。

#### 7. 检验规则

7.1 以同一批原料生产的同一品种产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品必须经检验合格后，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 出厂检验为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在下列情况之一时亦应随时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料、关键工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出要求时。

7.3 每批产品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复检，以复检结果为准。

#### 8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志：

应按 GB 7718 规定执行。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，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 号规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有产品合格证，每箱产品总重量不得少于总净重。

8.3 运输

应使用食品专用运输车。在运输过程中，应防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

#### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。成品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下保质期为 12 个月。

---