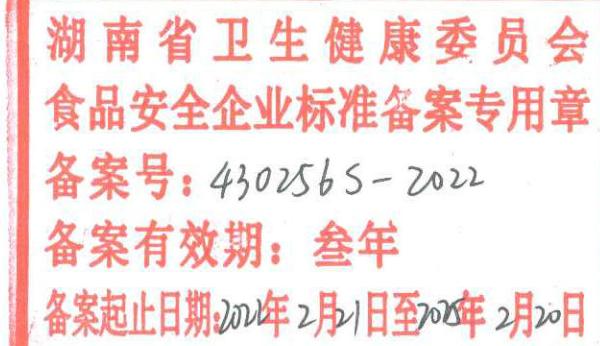


赛法特（长沙）生物技术有限公司企业标准

Q/ZFCS 0008S—2022

食品安全企业标准 蛋粉制品



湖南省
食品安全

2022-01-12 发布

2022-02-12 实施

赛 法 特（长沙）生 物 技 术 有 限 公 司 发 布



前 言

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》给出的规则起草。

本标准制定镉（以Cd计）≤0.04mg/kg，严于GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“蛋与蛋制品”的镉（以Cd计）≤0.05mg/kg的规定。

本标准由赛法特（长沙）生物技术有限公司提出。

本标准由赛法特（长沙）生物技术有限公司技术中心负责解释。

本标准由赛法特（长沙）生物技术有限公司技术中心负责起草。

本标准主要起草人：王清平、周春章。

卫生
企业



蛋粉制品

1 范围

本标准规定了蛋粉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存及保质期。

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料,经打蛋分离或不分离、添加或不添加植物油(大豆油或棕榈油)、巴氏杀菌、喷雾干燥加工成粉,再添加大豆分离蛋白、小麦水解蛋白粉、麦芽糊精、植脂末和二氧化硅中一种或一种以上配料,再经混合、包装等工艺制成的产品,包括蛋黄粉制品和全蛋粉制品。

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 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/T4789. 19	食品卫生微生物学检验蛋与蛋制品检验
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
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取待测样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织形态,有无杂质,闻其气味,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
组织形态	粉末状或微小颗粒,无酸败、无生虫、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。



表2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.04	GB 5009.15

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表3 规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 [*] 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法

^{*}样品的采样和处理按 GB/T4789.19 执行。

3.5 兽药残留限量和农药残留限量

3.5.1 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070的规定测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的有关规定。

4 检验规则

4.1 组批

由企业质检部门按照相应的规则确定产品的批次。

4.2 抽样

在每批产品中，随机抽取相应数量样品，用于感官、微生物指标检验，并备好留样。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品应由企业质检部门按标准检验合格，签发合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官指标、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验包括本标准要求规定的全部项目。型式检验一般情况下每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产后重新恢复生产时；
- e) 食品安全机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格，不得复检。



4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检，复检结果仍不符合标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标签

产品的预包装标签应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

5.2 包装

产品的包装材料和容器应符合相关的食品安全国家标准的规定。

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

6 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为12个月。

会
章