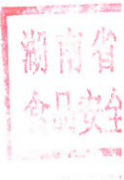
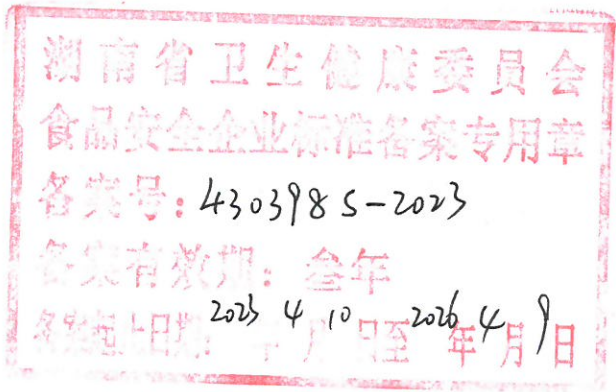


湘潭超越食品有限公司企业标准

Q/XSCY 0001S-2023



食品安全企业标准 热凝固卤蛋制品



2023-01-15 发布

2023-02-15 实施

湘潭超越食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湘潭超越食品有限公司提出并归口。

本标准由湘潭超越食品有限公司起草。

本标准由湘潭超越食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：匡新华。

本标准的复审周期为三年。

本标准替代 Q/XSCY 0001S-2020。



生
出

热凝固卤蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固卤蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以水、鲜鸡蛋、食用盐、酱油、香辛料（罂粟除外）为原料，添加食品添加剂，经打蛋、配料、蒸熟成型、卤制、包装、杀菌等工序加工而成的热凝固卤蛋制品。

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/T 191 包装储运图示标志
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 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/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 5009.5 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制指南
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	黄褐色或红褐色	GB/T 29605，将样品置于洁净白瓷盘内，在

滋味与气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，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 (Pb) / (mg/kg)	0.16	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg)	0.05	GB 5009.15

3.4 兽药残留限量和农药残留限量

3.4.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.4.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样和处理按 GB/T4789.19 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定要求。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

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

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次配料，同一班次生产包装好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批包装完好的产品中，随机抽取样品 1kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应该经生产厂的质量监督检验部门进行出厂检验。出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格后，应附有检验报告，方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。一般每 6 个月进行一次。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) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为 9 个月。