



备案号：360285S-2021
备案日期：2021年5月10日
有效期至：2026年5月9日

Q/YJPZ

江西省食品安全企业标准

Q/YJPZ 0005S-2021

即食禽蛋干

2021-03-01 发布

2021-03-26 实施

江西盐津铺子食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	2
4 食品添加剂.....	6
5 生产加工过程的卫生要求.....	6
6 检验规则.....	6
7 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期.....	7

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准代替了Q/YJPZ 0005S—2019《即食禽蛋干》。

本标准与Q/YJPZ 0005S—2019相比，主要变化如下：

——按GB/T 1.1-2020要求更新了文件结构，更新了规范性引用文件。

——修改了1 范围中部分原辅料。

——修改了3.1 原、辅料要求。

——修改了5 生产加工过程的卫生要求，新增符合GB 21710的规定

本标准中铅限量（以Pb计）为0.16mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“蛋及蛋制品（皮蛋、皮蛋肠除外）”项下铅限量（以Pb计）0.2 mg/kg。

本标准起草单位：江西盐津铺子食品有限公司。

本标准主要起草人：谭益升、汤金定、李凤舞、张仕平。

本标准批准人：罗新平。

即食禽蛋干

1 范围

本标准规定了即食禽蛋干的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜鸡（或鸭或鹅）蛋、或液蛋制品、或干蛋制品为原料，添加或不添加大豆蛋白粉、水、食用盐、白砂糖、味精、酱油、食用植物油、复合调味料、食醋、辣椒酱、豆瓣酱、酵母提取物、辣椒、香辛料为辅料，添加或不添加食品添加剂（呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、卡拉胶、乙基麦芽酚、高粱红、山梨酸钾、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、红曲红、食品用香精）。经鲜蛋打蛋（或不打蛋）、配料、混合、搅拌、加热凝固、切分、卤制、干燥、调味（或不调味）、包装、灭菌等工艺制成的即食禽蛋干。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文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/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.31 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.317 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素（盐藻来源）
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油

- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.3 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 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 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 30601 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸甲酯钠
- GB 30602 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯钠
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 1070 辣椒酱
- 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

3.1.1 鲜鸡（或鸭或鹅）蛋、液蛋制品、干蛋制品

应符合GB 2749的规定。

3.1.2 大豆蛋白粉

应符合GB/T 22493的规定。

3.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

3.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.6 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.7 酱油

应符合GB 2717的规定。

3.1.8 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.9 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

3.1.10 食醋

应符合GB 2719的规定。

3.1.11 辣椒酱

应符合NY/T 1070的规定。

3.1.12 豆瓣酱

应符合GB 2718的规定。

3.1.13 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

3.1.14 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

3.1.15 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.16 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

3.1.17 酪蛋白酸钠

应符合GB 1886.212的规定。

3.1.18 单，双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

3.1.19 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

3.1.20 羧甲基纤维素钠

应符合GB 1886.232的规定。

3.1.21 焦磷酸钠

应符合GB 1886.339的规定。

3.1.22 六偏磷酸钠

应符合GB 1886.4的规定。

3.1.23 三聚磷酸钠

应符合GB 1886.335的规定。

3.1.24 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

3.1.25 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

3.1.26 高粱红

应符合GB 1886.32的规定。

3.1.27 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

3.1.28 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐

应符合GB 1886.31、GB 30601、GB 30602的规定。

3.1.29 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

3.1.30 β -胡萝卜素

应符合GB 1886.317、GB 8821的规定。

3.1.31 红曲红

应符合GB 1886.181的规定。

3.1.32 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽。	取适量试样，置于一清洁、干燥的 白色 器皿中，在自然光下目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	块形完整，无霉变。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 8.0	GB 5009.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15

3.4 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

3.5 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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量

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

4 食品添加剂

4.1 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要求。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881及GB 21710的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一车间生产包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量（净含量限定量包装产品）。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化可能影响产品质量时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定时，该批产品判为合格；检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品在本标准规定条件下的保质期为9个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：即食禽蛋干，标准编号为：Q/YJPZ 0005S-2021。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西盐津铺子食品有限公司