

湖南九沐熙食品有限公司企业标准



Q/ACMX 0001S—2024

食品安全企业标准 去壳蛋制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4333585-2024
备案日期：2024年6月18日

湖南省
食品安全

2024-05-29 发布

2024-06-19 实施

湖南九沐熙食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 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。

本标准由湖南九沐熙食品有限公司提出。

本标准由湖南九沐熙食品有限公司起草。

本标准由湖南九沐熙食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘仲武。



去壳蛋制品

1 范围

本标准规定了去壳蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜蛋为主要原料，水、食用盐、复合调味料其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经洗蛋、选蛋、煮制、去壳、料液配制（或不配制）、包装、杀菌（或不杀菌）等加工工艺制成的去壳蛋制品。

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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与锡箔复合膜、袋
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

国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应食品标准和相关规定。

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	具有产品应有的色泽	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	

组织形态	具有产品应用的形状，无酸败、霉变	滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	0.18	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg)	0.05	GB 5009.15

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 4 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	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 5 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。

3.5 兽药最大残留限量和农药最大残留限量

3.5.1 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.5.2 农药最大残留限量

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

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》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 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取样品，抽样数量不少于 1000g 样品，且不少于 30 个最小独立包装，样品分成 2 份，一份检验样，一份备查样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，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 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 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品，不得复检。

5.5.3 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。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 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、GB/T 28118 的要求。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 杀菌产品常温贮存，未杀菌产品贮存温度 0~8℃。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，根据生产工艺不同，产品保质期为 1 个月、6 个月或 12 个月。