

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：341320190018S
备案日期：2019-02-21（有效期3年）

Q/GDFD

广德丰登食品有限公司食品安全企业标准

Q/GDFD 0001S—2019

蛋制品

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-02-01 发布

2019-02-25 实施

广德丰登食品有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，比较GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》进行编写。

本标准由广德丰登食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：上官鹏。

本标准2019年02月01日首次发布。

本标准有效期三年。



蛋制品

1 范围

本标准规定了蛋制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、食品召回管理和保质期。

本标准适用于第3术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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 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 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义：下列术语和定义适用于本标准。

3.1 蛋制品分为

3.1.1 生咸鸭蛋（非即食类）

以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、清洗、以盐水（或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰）腌制、包装等加工工艺制成的生咸鸭蛋（非即食类）。

3.1.2 咸鸭蛋黄（非即食类）

以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、清洗、以盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰腌制、清洗、分离取蛋黄、烘烤或不烘烤、内包装、外包装等加工工艺制成的咸鸭蛋黄产品（非即食类）。

3.1.3 蛋清（非即食类）

以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、清洗、以盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰腌制、清洗、分离取蛋清、包装、冷冻存放等加工工艺制成的蛋清产品（非即食类）。

3.1.4 熟咸鸭蛋（即食类）

以鲜鸭蛋为主要原料，经选蛋、清洗、以盐水（或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰）腌制、清洗、真空包装或不真空包装、灭菌熟制、冷却、外包装等加工工艺制成的熟咸鸭蛋产品（即食类）。

4 技术要求

4.1 原辅料质量要求

鲜鸭蛋应符合GB 2749的要求；食用盐应符合GB 2721的要求；黄泥、红泥、草木灰应符合相应的安全标准和/或有关规定；生产加工用水应符合GB 5749的要求；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，不得添加非食用物质；其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 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	具有产品正常的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状 态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

4.3 理化指标：应符合表2的要求

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤ 10	GB 5009.228
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 农药残留限量和兽药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.6 微生物指标：应符合表 3、表 4 的规定。

表3 微生物限量（仅限于即食类熟咸鸭蛋）

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。 ^b 不适用于散装熟咸鸭蛋。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 /25g 或 25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.7 净含量

应符合国家质检总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF1070 规定方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 抽样

具有相同包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次;相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg样品,平均分成两份,一份供检验用,一份留样备查。

7.2 检验分类：检验分为出厂检验和型式检验。



7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数（仅限于真空包装的熟咸鸭蛋）、大肠菌群（仅限于真空包装的熟咸鸭蛋）、标签等。

7.2.2 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- f) 更换生产设备或生产工艺发生改变时；
- g) 停产6个月以上时。

7.3 判定规则。

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

有害物限量指标和微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品

感官、理化、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标有一项不合格则判为不合格品，且不得复检。

8 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、食品召回管理和保质期

8.1 标签、标志

标签按GB 7718和GB 28050的规定执行，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、生产许可证编号、产品执行标准、生产日期或生产批号标示、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成份的规定。

8.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.5 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.6 食品召回管理

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》及国家相关法律法规执行。

8.7 保质期

生咸鸭蛋：常温存放，20℃以上保存40天，20℃以下保存60天；

熟咸鸭蛋：真空包装熟咸鸭蛋常温保存为180天；

散装熟咸鸭蛋常温存放，夏天保存5天，春、秋、冬天保存10天；

咸鸭蛋黄：冷冻保存12个月； 蛋 清：冷冻保存12个月。

