

Q/SSBS

西安市沈师博食品有限公司企业标准

Q/SSBS 0001S—2019

鸡蛋干

2019-01-01 发布

2019-01-10 实施

西安市沈师博食品有限公司

发布

前 言

本标准结构和编写依据GB/T1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由西安市沈师傅食品有限公司提出。

本标准由西安市沈师傅食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈秀云。

本标准批准人：陈秀云。

本标准首次发布。

鸡蛋干

1 范围

本标准规定了鸡蛋干的技术要求、产品分类、检验方法、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料，适量添加食用酱油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料，经拣选、清洗、打浆、配料、成型、卤制、冷却、包装、灭菌制成的鸡蛋干。

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/T 317	白砂糖
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 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10638	鲜鸡蛋、鲜鸡蛋分级
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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜鸡蛋：应符合 SB/T 10638 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 食用酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1

项 目	要 求
色 泽	浅褐色或深褐色
滋味、气味	鸡蛋干香味浓郁，口感细腻，鲜咸适度，无异味
组织状态	组织均匀，有弹性、韧性
杂 质	无肉眼可见其他杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 8
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	≤ 50
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
六六六/(mg/kg)	≤ 0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1
山梨酸/(mg/kg)	≤ 1.5

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2

3.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合GB2760规定。

3.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取样品适量, 平摊于清洁的白瓷器中。用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法, 鉴定色泽、气味、杂质。

4.2 理化检验

4.2.1 蛋白质: 按GB 5009.5规定的方法进行。

4.2.2 无机砷: 按GB 5009.11规定的方法进行。

4.2.3 铅: 按GB 5009.12规定的方法进行。

4.2.4 锌: 按GB 5009.14规定的方法进行。

4.2.5 总汞: 按GB 5009.17规定的方法进行。

4.2.6 六六六、滴滴涕: 按GB 5009.19规定的方法进行。

4.2.7 山梨酸: 按GB 5009.28规定的方法进行。

4.3 微生物限量:

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法执行。

4.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.4 净含量允差：

按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于 50kg 销售包装，随机抽样至少 20 包销售包装(不少于 3kg)。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。型式检验每半年进行一次。下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 可根据产品质量情况随时进行型式检验，但每年至少检验一次；
- b) 新产品投产鉴定时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产一年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当一项或一项以上指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求，则判为不合格品。复检结果合格，判本批产品合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签的应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装应符合有关规定，内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，食品包装材质应符合 GB 4806.7 的要求。外包装采用瓦楞纸箱，包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压。瓦楞纸箱质量应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。运输中应防雨、防潮、防暴晒，应轻装、轻卸、搬运不得抛掷。

6.4 贮存

产品应放置在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库中，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

在本标准规定的贮存条件下产品保质期9个月。
