

Q/KDD

昆明冬冬食品有限公司企业标准

Q/KDD 0011 S-2024

冻干蛋制品（非即食）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010018 S-2024

备案日期: 2024年01月08日

2024-01-08 发布

2024-01-10 实施

昆明冬冬食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冻干蛋制品（非即食）是以鸡蛋或鸭蛋等鲜蛋为主要原料，添加或不添加食盐、味精等辅料，经过打蛋、搅拌、蒸煮、配料、冻干、包装等工序制成。根据相关法律法规的规定制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明冬冬食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周水清、周必文、钟威、杨宇浩、李永凤、李红丽、李鹏程、王晓华。

食品

号: 53

期:

冻干蛋制品（非即食）

1 范围

本标准规定了冻干蛋制品（非即食）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以鸡蛋或鸭蛋等鲜蛋为主要原料，添加或不添加食盐、味精等辅料，经过打蛋、搅拌、蒸煮、配料、冻干、包装等工序制成的冻干蛋制品（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜蛋：应无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有相应产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味和气味，无异味。	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 7.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽取样品不少于 16 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；

标准备
3-
月

- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格,可以用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定,并注明食用方法。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放,并设有防鼠、防蝇、防虫设施;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,混放。

印章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

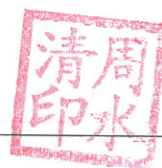
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年12月8日至2023年12月14日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023年12月8日



周清

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月8日