

Q/HWL

云南好味来食品有限公司企业标准

Q/HWL 0007 S—2020

焗制卤蛋及其制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030025S-2020
备案日期: 2020年 03月 24日

云南
备案
备案

2020-02-25 发布

2020-03-24 实施

云南好味来食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的焗制卤蛋及其制品是以生鲜禽蛋（或生鲜蛋液、冰冻蛋液）为主要原料，添加食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、茴香、姜、辣椒等）、味精、酱油、食品添加剂等以上原辅料中的一种或多种，经清洗、煮制、剥壳（或不剥壳）、卤制、盐焗、烘烤（或不烘烤）、冷却、包装、灭菌、成品包装等工艺制成的具有盐焗风味和卤蛋风味的即食焗制卤蛋及其制品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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。

本标准由云南好味来食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王绍冲。

省食品
号：
日期：

焗制卤蛋及其制品

1 范围

本标准规定了焗制卤蛋及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生鲜禽蛋（或生鲜蛋液、冰冻蛋液）为主要原料，添加食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、茴香、姜、辣椒等）、味精、酱油、食品添加剂等以上原辅料中的一种或多种，经清洗、煮制、剥壳（或不剥壳）、卤制、盐焗、烘烤（或不烘烤）、冷却、包装、灭菌、成品包装等工艺制成的具有盐焗风味和卤蛋风味的即食焗制卤蛋及其制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

产品按风味不同分为：原味焗制卤蛋制品和调味卤蛋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生鲜禽蛋（或生鲜蛋液、冰冻蛋液）：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.7 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.8 红曲黄色素：应符合 GB 1886.66 的规定。
- 4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 花椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.11 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.13 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.14 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.15 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	质地结实，有弹性，有韧性。	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无酸败味。	
杂质	无肉眼可见的杂质。	

4.3 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, (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44

4.4 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的要求。

表3 理化指标

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

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

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 2749 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蛋制品的规定。

4.9 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：以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取24个以上的最小包装，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于24个包装)；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由本公司的质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、致病菌。

5.4 型式检验

正常情况下，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以项目。发生以下情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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；

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品；其余指标任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志：

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装：包装材料和容器应符合相关标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染、运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

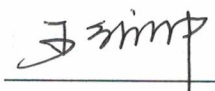
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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《食品安全法》。

云南好味食品有限公司



备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

2020年02月24日

2020年02月24日