

食品安全企业标准编制说明

标准名称	油炸蛋	标准主要起草人	蒙东																										
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为了适应市场经济发展和不同的消费需求，我公司计划生产油炸蛋产品。 为了保证产品质量，保护消费者的合法权益，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》要求，特制定该产品的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。 本文件根据 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。																													
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） （可以另附页说明） 一、产品指标 1、感官要求 <p style="text-align: center;">表 1 感官要求</p> <table border="1"><thead><tr><th>项目</th><th>要求</th></tr></thead><tbody><tr><td>色泽</td><td>具产品正常的色泽</td></tr><tr><td>组织形态</td><td>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</td></tr><tr><td>滋味、气味</td><td>具有产品正常的滋味和气味，无异味</td></tr><tr><td>杂质</td><td>无杂质</td></tr></tbody></table> 2、理化指标 <p style="text-align: center;">表 2 理化指标</p> <table border="1"><thead><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr></thead><tbody><tr><td>酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g</td><td>≤ 3</td></tr><tr><td>过氧化值(以脂肪计), g/100g</td><td>≤ 0.25</td></tr><tr><td>铅(以Pb计), mg/kg</td><td>≤ 0.16</td></tr><tr><td>镉(以Cd计), mg/kg</td><td>≤ 0.05</td></tr><tr><td>其他污染物限量</td><td>应符合GB 2762的规定</td></tr><tr><td>农药最大残留限量</td><td>应符合GB 2763的规定</td></tr><tr><td>兽药最大残留限量</td><td>应符合GB 31650的规定</td></tr></tbody></table> 3、微生物指标				项目	要求	色泽	具产品正常的色泽	组织形态	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	滋味、气味	具有产品正常的滋味和气味，无异味	杂质	无杂质	项 目	指 标	酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3	过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16	镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定	兽药最大残留限量	应符合GB 31650的规定
项目	要求																												
色泽	具产品正常的色泽																												
组织形态	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																												
滋味、气味	具有产品正常的滋味和气味，无异味																												
杂质	无杂质																												
项 目	指 标																												
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3																												
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25																												
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.16																												
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05																												
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定																												
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定																												
兽药最大残留限量	应符合GB 31650的规定																												

表 3 微生物指标

致病菌指标	采样方案及限量			
	n	C	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-

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为微生物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、食品添加剂

食品添加剂和使用量符合 GB 2760 的规定。

二、试验方法

1、感官要求

取适量样品置于洁净的白色瓷盘，在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口后按照食用方法品尝其滋味。

2、理化指标

2.1 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

2.2 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

2.5 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

2.6 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

2.7 兽药最大残留限量

按 GB 31650 规定的方法测定。

3、微生物限量

3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。

3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。

3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。

4、食品添加剂

按相应的产品标准或规定的方法测定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

铅指标值（主要指污染物含量）严于 GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量规定中固态调味料制品的 20%。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。