

Q/LXY

柳州绿香源食品有限公司企业标准

Q/LXY 0003S—2023

油炸蛋

2023-11-29 发布

2023-12-15 实施

柳州绿香源食品有限公司 发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由柳州绿香源食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：陈欢、张定宇、廖晓曦、覃英慧、梁全波、卢锦永、韦萱、徐丽霞、莫华容、黄婷焱。

本文件于2023年11月29日发布，2023年12月15日实施。

油炸蛋

1 范围

本文件规定了油炸蛋的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜禽蛋为原料，添加食用植物油为辅料，经预处理、油炸、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的可直接食用的蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.1 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/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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜禽蛋

应符合GB 2749、GB 2762、GB 2763的规定，兽药残留应符合GB 31650及国家有关规定和公告。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	具有产品正常的形状、形态，无霉变、无酸败、生虫及其他危害食品安全的异物
色 泽	具有产品正常的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.16
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05
其他污染物	符合GB 2762的规定
农药残留	符合GB 2763的规定
兽药残留	符合GB 31650及国家有关规定和公告

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	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	10^3
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为微生物指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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 检验方法

7.1 感官要求

按 GB 2749 规定的方法检测。

7.2 理化指标

7.2.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

7.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.2.6 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

7.2.7 兽药残留

按GB 31650及国家有关标准规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 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 4789.19执行。

7.3.2 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 4789.19执行。

7.3.3 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 4789.19执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料、工艺可能影响产品质量时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.5 判定原则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件时，判定该批产品合格。

8.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；其他项目检验结果不符合本文件时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合文件规定时，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装封口应严密、不漏气。

9.2.2 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。运输过程中应防潮、防雨、防晒，搬运时要轻拿轻放、堆放平稳。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉通风，清洁干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

9.4.2 不应与有毒、有害、易污染的物品混贮。

9.4.3 仓库内产品堆码整齐，离墙离地存放。

9.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的，常温产品保质期以产品标签明示为准。