

Q/XWJSP

南宁寻蛙记食品有限公司企业标准

Q/XWJSP 0001S—2024

油炸蛋

2024-04-17 发布

2024-04-25 实施

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。

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。

本文件由柳州咸鱼寻味食品科技有限公司提出并归口。

本文件起草单位：南宁寻蛙记食品有限公司。

本文件主要起草人：刘维松。

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、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以鲜蛋为主要原料，添加食用植物油、食用盐为辅料，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 2762-2022 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/T 5461 食用盐

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 鲜蛋

应符合GB 2749的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

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
滋味与气味	具有产品正常的滋味和气味，无异味
杂质	无杂质

4.3 理化指标

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≤	0.5
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 2762-2022 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

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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）			
	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	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值得样品数；m为致病菌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。				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.19执行。				

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种及使用量应分别符合 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

取适量样品置于洁净的白色瓷盘，在自然光下线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。

7.2 理化指标

7.2.1 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.2.2 过氧化值

按GB 5009.227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 其他污染物限量

按GB 2762-2022规定的方法测定。

7.2.6 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.2.7 兽药最大残留限量

按GB 31650规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批量

以同一批原料、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

8.2 抽样方法

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。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

8.3.2 检验项目为感官要求、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行一次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

8.4.2 检验项目包括本标准中 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

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。并标注食用方法。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.2.3 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面离墙壁。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

9.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品的保质期应以产品标签标示为准。
