上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0005S-2019

热凝固蛋制品

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

2019-03-15 发布　　2019-04-01 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前　　言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116 号文件要求，本标准参照 GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定。

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宣春路 201 号、宣夏路 666 号 1、2 幢。

本标准主要起草人：张慧、张凡芝、胡一鸣、刘东枝。

本标准所替代标准的历次版本：Q/BBAJ0005S-2016。

本标准和 Q/BBAJ0005S-2016 相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——对规范性引用文件进行了查新，都采用了现行有效的引用标准；

——修改了产品分类和定义：增加了休闲鸡蛋干；

——修改了 7.4 保质期：增加了休闲鸡蛋干保质期。

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载。

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的范围、定义与分类、技术要求、生产加工过程、试验方法和标签、包装要求。

本标准适用于以鲜蛋为主要原料，经打蛋去壳，添加水、植物油、食用盐、味精、白砂糖、酱油、鸡精调味料、香辛料等辅料和食品添加剂（三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠）中的一种或多种，经搅拌、灌装、加热凝固等工艺加工而成的蛋制品（如蛋豆腐）；经搅拌、灌模、加热凝固、脱模、卤制、包装、杀菌等工艺加工而成的蛋制品（如蛋干）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 食品中农药残留最大限量
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921　食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10371　鸡精调味料
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3　产品分类与定义

根据加工工艺不同分为蛋豆腐、蛋干。

3.1 蛋豆腐

以鲜蛋、水为主要原料，打蛋去壳，添加食盐、味精等和食品添加剂（三聚磷酸钠）中的一种或多种，经搅拌、灌装、加热凝固等工艺而成的蛋制品，如玉子豆腐、鸡蛋豆腐。

3.2 蛋干

以鲜蛋为主要原料，打蛋去壳，添加水、白砂糖、食盐、味精、酱油、鸡精调味料、香辛料等辅料和食品添加剂（三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠）中的一种或多种，经搅拌、灌模、加热凝固、脱模、卤制、包装、杀菌等工艺加工而成的蛋制品，如鸡蛋干、休闲鸡蛋干、焖蛋等。

4　技术要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的安全标准和/或相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.2 植物油应符合 GB 2716 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 禽蛋及其制品应符合 GB 2749 的规定。
4.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
4.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
4.1.10 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

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	蛋豆腐呈均匀的淡黄色；蛋干呈均匀的淡酱色。	将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉、触觉检验色泽、质地。
组织形态	质地均匀，有弹性。	
滋、气味	具有主要原料经加工后应有的香味，无腐败、变质，不得有臭味及其他异味。	先闻气味，然后按照要求品尝样品的口味。
杂质	无肉眼可见的杂质。	切开样品肉眼观察

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

4.3 理化指标

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
	蛋豆腐	蛋干	
水分，%	≤94.0	≤85.0	GB 5009.3
蛋白质，%	≥3.0	≥6.0	GB 5009.5
铅（Pb），mg/kg	≤0.2		GB 5009.12
镉（Cd），(mg/kg)	≤0.05		GB 5009.15

4.4 微生物指标

4.4.1 即食蛋干微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	2	10000	100000	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证或出厂检验单方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目：非即食类为感官、净含量；即食类为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2 定期检验

蛋白质、水分项目检验应不少于 10 天一次。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

本稿件归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定，营养标签还应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB9683 和 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存和保质期

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，未启封的玉子豆腐自生产之日起保质期为 0℃-10℃ 保存 30 天，25℃以下保存 7 天；鸡蛋豆腐自生产之日起保质期为 0℃-10℃ 保存 5 天，11℃-20℃以下保存 3 天。鸡蛋干类自生产之日起保质期为 0℃-10℃ 保存 10 天，11℃-20℃以下保存 5 天。休闲鸡蛋干类自生产之日起保质期为常温保存 9 个月。焖蛋类自生产之日起保质期为 0℃-10℃ 保存 5 天。

本著作归属权归清美公司所有，未经许可，不得转载！