

# 上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0001S-2021  
代替: Q/BBAJ0001S-2018

## 即食蛋制品

2021-09-30 发布

2021-10-30 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

## 前 言

依据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，参照 GB 2749《蛋与蛋制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《即食蛋制品》。

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司批准。

本标准主要起草人：沈建华、张慧、崔昭琴。

本标准于 2021 年 9 月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准替代 Q/BBAJ 0001S-2018《即食蛋制品》。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

# 即食蛋制品

## 1 范围

本标准规定了即食蛋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以生鲜禽蛋为原料，经前处理在加有水、调味料（酱油、味精、食用盐、白砂糖等）（或不加）、香辛料（或不加）中，经熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）而成的预包装产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品卫生标准
- 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 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
- GBT 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- 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 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
- 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
- GB/T 30381 桂皮

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. 术语和定义

#### 3.1 五香蛋

生鲜禽蛋为原料，经前处理在加有水、调味料（酱油、味精、食用盐、白砂糖等）、香辛料中，经熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）而成的预包装产品。

#### 3.2 茶叶蛋

生鲜禽蛋为原料，经前处理在加有水、茶叶、调味料（酱油、味精、食用盐、白砂糖等）、香辛料中，经熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）而成的预包装产品。

#### 3.3 白煮蛋

生鲜禽蛋为原料，经前处理在水中经熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）而成的预包装产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料蛋应符合 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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 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   | 具有产品正常的色泽。    | 取100克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鉴别法鉴别，应具有产品应有色泽、形态、不得有霉变；嗅闻、品尝，检查其气味和滋味，不得有酸败、油蛤等异味；无肉眼可见杂质。 |
| 组织形态 | 具有产品正常的形状、形态。 |  |
| 滋、气味 | 具有产品正常的滋味、气味。 |  |
| 杂质   | 无肉眼可见杂质。      |  |

### 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       |
|-------------------|--------|------------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.2  | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |

### 4.4 微生物指标

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 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5                      | 2 | 10    | 100    | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 CFU/g  | 5                      | 0 | 0     |        | GB 4789.4 |

### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 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。

### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

### 6.2 定期检验

菌落总数、大肠菌群检验每 3 天不少于 1 次。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

#### 6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

#### 6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

### 7 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 7.1 标志、标签

##### 7.1.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定。

##### 7.1.2 标志

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 GB 9683 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，符合 0℃-10℃冷藏或常温要求（按照标签标识）。

#### 7.4 贮存

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 不杀菌产品应在 0℃-10℃贮藏、销售。

7.4.4 杀菌产品应在常温阴凉干燥处贮藏、销售

## 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，不杀菌产品 0℃-10℃保质期不超过 7 天；杀菌产品常温保质期不超过 12 个月。

---

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！