

福建省食品企业商会文件

闽食商[2024]11号

关于发布《热凝固蛋制品》团体标准的公告

各相关企业：

根据《福建省食品企业商会标准制定程序》的相关规定，经商会组织审定，批准发布团体标准T/FJSPSH 001-2024《热凝固蛋制品》，现予公告。

附件：《热凝固蛋制品》

福建省食品企业商会

2024年12月25日



附件

ICS 67.120.20

CCS X 18

T/FJSPSH

团 体 标 准

T/FJSPSH 001—2024

热 凝 固 蛋 制 品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

福建省食品企业商会发布

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。

本文件由泉州市壹合食品研究院有限公司提出。

本文件由福建省食品企业商会归口。

本文件主要起草单位：泉州市壹合食品研究院有限公司、晋江市食品行业协会、泉州市匠沁食品科技有限公司、晋江市质量计量检测所、泉州轻工职业学院、晋江市晋兴职业中专学校。

本文件主要起草人：张渤、闫肃、陈昌熙、庄莎莎、张泉、尤荣瑞、何晓玲、庄培荣、李庆旺、吴小燕、钟建业、卢云真。

热凝固蛋制品

1 范围

本文件规定了热凝固蛋制品的术语和定义、技术要求和卫生标准、检验方法、检验规则，以及标签、标志、包装、运输和储存的要求。

本文件适用于以蛋类（鲜蛋、蛋液或蛋粉）和水为主要原料，可添加其他原辅料，经热加工制成的固态热凝固蛋制品或半固态热凝固蛋制品（饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 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 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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 4789.19 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蛋与蛋制品采样和检样处理

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（第70号） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 热凝固蛋制品 **heat coagulated egg products**

以蛋类（鲜蛋、蛋液或蛋粉）和水为主要原料，可添加食糖或淀粉糖类、食盐进行调味，可加入谷物及其制品、果蔬及其制品、水产及其制品、肉类及其制品、乳及乳制品、食用菌及其制品等辅料增添风味和口感，蛋类与其他原料经预处理、搅拌混合、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成，分为固态热凝固蛋制品或半固态热凝固蛋制品（饮料）。热凝固蛋制品经由热加工制作而成，性状稳定，具有即食性，也可再次加热后食用。

3.1.1 固态热凝固蛋制品 **solid-state heat coagulated egg products**

食用状态为固态的热凝固蛋制品，不具有流动性。

3.1.2 半固态热凝固蛋制品 **half-solid-state heat coagulated egg products**

食用状态为半固态的热凝固蛋制品，较粘稠，具有一定的流动性，是一种含蛋饮料。

3.2 蛋类 **eggs**

壳蛋，禽类所产的卵，如：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋和鹌鹑蛋等。

3.2.1 鲜蛋 **flesh egg**

通过或不通过贮存、温度等处理，质量完好，禽类所产的未经加工的蛋。

3.2.2 蛋液 **egg liquid**

蛋破碎去壳后蛋内物体的总称，分为全蛋液、蛋黄液、蛋白液，是以鲜蛋为原料，经清洗、去壳、分离（或不分离）蛋黄和蛋白、过滤、冷却、均质、杀菌（或不杀菌）、冷却（或不冷却）、包装等工艺制成的蛋制品。

3.2.3 蛋粉 **egg dried**

蛋破碎去壳后将蛋白液和蛋黄液用干燥工艺制成的粉状或片状蛋制品的总称，分为全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉，是以蛋为原料，经清洗、去壳、分离（或不分离）蛋黄和蛋白、过滤、冷却、均质、杀菌、干燥过筛、包装等工艺生产的蛋制品。

[本小结引用 GB/T 34262-2017，术语与定义 2.1、2.2、2.13、2.14]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蛋类

应符合 GB 2749 的要求。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	固 态	半 固 态
色 泽	主体部分呈黄色或淡黄色，无杂色，加热后无明显变色；所添加辅料具有应有的色泽	
滋味和气味	具有蛋制品特有的滋味和气味，无异味；具有所添加辅料相应的的滋味和气味	
组织形态	主体部分应组织光滑，无蜂窝孔状，不碎裂，加热后无明显变形	主体部分应细腻均匀，无分层现象，无明显坨块状
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	固 态	半 固 态
蛋白质 / (g/100g)	≥	3.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.05
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.05
六六六 / (mg/kg)	≤	0.1
滴滴涕 / (mg/kg)	≤	0.1
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	

4.4 微生物指标

4.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.3 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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
注：1. ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.19 执行。 2. n 同一批次产品应采集的样品件数；c 最大可允许超出 m 值的样品数；m 微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 微生物指标的最高安全限量值。				

4.4 食品添加剂

不使用食品添加剂。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 GB 7718 的要求。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

6 检验方法

6.1 感官

打开样品包装，将样品置于洁净、干燥的白瓷盘中，目视检查其色泽、组织形态和杂质，并嗅其气味，尝其滋味。另取包装完好的样品，用 90~100℃ 热水浸泡 10 分钟或微波加热 1 分钟后，检查其色泽、组织形态，并嗅其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.4 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.5 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

6.2.5 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

6.2.6 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

6.3.2 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

6.3.3 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.4 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计算法检验。

6.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线在同一生产日期（或同一班组）加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批抽样按包装箱的5%随机抽样，然后在每个包装箱中抽取2个最小包装，取样数量至少30个最小包装。若批里较大，取样数量不少于 40 个最小包装。样品分为两份，一份检验，一份备查。

7.3 产品检验

7.3.1 产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.2 产品出厂前，应由企业质检部门按本文件规定逐批进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原辅料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产六个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本标准时，判定该产品合格。

7.4.2 检验结果中若有规定项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

8.4 贮存

8.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，分别按照其最合适的贮存条件，贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

8.4.2 产品贮存应离地、离墙、离水，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。