

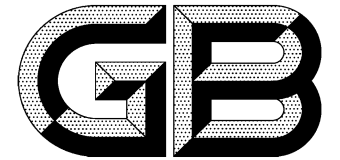
GB/T 23970—2009

8.5 贮存:

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

GB/T 23970—2009

ICS 67.120.20
X 02

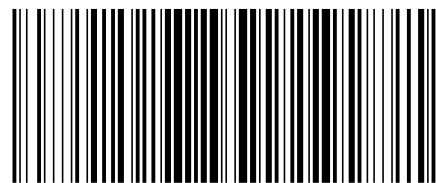


中华人民共和国国家标准

GB/T 23970—2009

卤 蛋

Pot-roast egg



GB/T 23970—2009

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-38503

定价: 14.00 元

2009-06-12 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
卤 蛋
GB/T 23970—2009

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷
*
书号: 155066·1-38503 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

6.3 卫生指标

6.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法检验。

6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法检验。

6.3.3 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法检验。

6.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法检验。

6.3.5 微生物

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一包装规格,以一个班次生产的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品需经生产厂检验合格并附合格证后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目:标签、感官要求、水分、净含量、微生物。

7.2.3 抽样:同一批次成品中随机抽样,最低不少于8袋(不含净含量抽样),样品量不少于240g,等量分成检验试样和备检样。

7.3 型式检验

7.3.1 每半年对产品质量进行型式检验,发生以下情况之一时亦进行型式检验:

- 产品试制鉴定投产时;
- 更改关键工艺及原料产地时;
- 产品长期停产后,恢复生产时;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2 型式检验项目为本标准第4章规定的全部项目要求。

7.3.3 抽样:从经出厂检验合格入库的产品中随机抽取检验样品,所抽样品须为同一批次的产品,抽样基数不得少于200袋,随机抽取18袋,样品等量分成2份,1份检验,1份备查。

7.4 判定

检验结果全部符合本标准要求时,判定为合格;检验结果有一项或一项以上不符合本标准要求时,使用备检样品对不合格项目复检(微生物指标不合格不得复检),复检结果符合本标准要求则判定为合格;如复检结果仍不合格,则该批产品判定为不合格。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装材料应符合有关食品包装卫生要求。

8.4 运输:

运输产品时应避免日晒、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,搬运过程应轻拿轻放。

4.1.4 食盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 其他辅料:应符合国家相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	蛋白呈浅棕色至深褐色,蛋黄呈黄褐色至棕褐色
滋气味	具有该产品应有的滋气味,无异味
组织形态	蛋粒基本完整,肉质结实,有弹性,有韧性
杂质	无可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 70

4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
无机砷/(mg/kg)	≤ 符合 GB 2749 的规定
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 符合 GB 2749 的规定
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 符合 GB 2749 的规定
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 符合 GB 2749 的规定
微生物	应符合罐头食品商业无菌要求

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按目测、口尝、鼻嗅、手摸的方法测定。

6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法检验。

前 言

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:福建省红太阳精品有限公司、福建省莆田市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人:严国圣、郭鸿华、梁向群、黄国春。