

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 25009—2010

GB/T 25009—2010

蛋制品生产管理规范

Criterion of producing management for egg products

中华人民共和国
国家标准
蛋制品生产管理规范
GB/T 25009—2010

*

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 1 字数 18 千字
2010年10月第一版 2010年10月第一次印刷

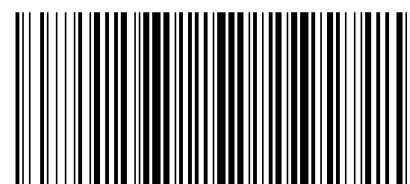
*

书号: 155066·1-40415 定价 18.00 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



GB/T 25009-2010

2010-09-02 发布

2010-12-01 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

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国商业联合会商业标准中心、福建光阳蛋业股份有限公司、欧福(中国)集团、湖北神丹健康食品有限公司、大连韩伟食品有限公司、太阳食品(天津)有限公司、福州闽台机械有限公司、福建省红太阳精品有限公司、江苏雨润食品产业集团、中国肉类协会。

本标准主要起草人：余劼、刘华侨、刘文、戴淑香、陈相富、俞兆志、董世建、严国圣、赵宁、徐宏、靳晓蕾、刘振宇。

12.3.2 详细制定质量关键控制点的检验项目、检验标准、抽样及检验方法等,严格执行并记录。

12.4 成品的质量管理

12.4.1 详细制定成品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

12.4.2 成品应逐批抽取代表性样品实施检验分析,检验项目应不低于产品的出厂检验要求。检验结果应填写“检验报告”单,不合格品应按照质量管理手册中的相关事项处理。

12.4.3 生产企业宜设立样品室,用以每批成品留样观察,样品数量应满足必要的质量保存性检验及产生质量纠纷时检验用。留样保存时间在正常的保存条件下至保质期后两个月。蛋粉和液态蛋产品,应是保质期的1倍~2倍。

12.5 检验管理

12.5.1 详细制定原辅材料、半成品及成品的采样方法、采样场所注意事项、检验方法、检验结果的判定、样品的贮存、留样等有关事项的操作标准及记录样式,并确保严格执行。

12.5.2 必要时可委托具权威性的研究和检测机构代为检验本企业无法检测的项目。

12.5.3 检验计划实施过程和有必要重新检验时取样的有关事项,以及不合格品处理事项应有专人负责。

12.5.4 质量管理部门应及时向生产部门、仓库部门通报检验结果等有关事项。

12.6 贮存管理

12.6.1 原、辅料贮存应防潮防霉,并分类明码存放。

12.6.2 成品仓库应干燥、通风、阴凉,无不良气味,仓库容量应与生产能力相适应。

12.6.3 经检验合格的成品应按其要求贮存在成品库内,液态蛋制品应贮存在0℃~4℃的库内,冰蛋制品应贮存在≤-18℃的冷库,各类蛋粉、咸蛋、皮蛋、卤蛋和咸蛋黄制品可在常温下贮存,并做好仓库贮存条件的管理和记录。成品应按品种、批次分类存放,并有明显标志。

12.6.4 仓库应有温度、湿度记录,存放的物品应定期检查,发现异常应及时处理。

12.6.5 仓库出货顺序应按“先进先出”的原则,并对外观品质进行检查。包装破损或经长时间贮存质量有较大劣化的可能者,应重新检验合格方可出货。

12.6.6 成品仓贮应有存量记录,成品出厂应做出货记录,内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等,以便发生问题时可迅速追溯。

12.6.7 仓库不应贮存有毒、有害物质或其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。贮存物品应与地面、墙壁保持适当的距离。

12.7 运输管理

12.7.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应无污染、无虫害、无异味。有可能造成污染原料、半成品或成品的物品禁止与原料、半成品或成品一起运输。

12.7.2 应避免日光直射、雨淋和撞击,并能根据产品的特性,选择适合的车辆进行装运,如对于液态蛋制品应用0℃~4℃的冷藏车装运。

12.8 成品售后管理

12.8.1 应建立成品售后管理制度,对顾客提出的书面或口头意见、投诉,质量管理部门(必要时协调其他有关部门)应立即追查原因,妥善处理。

12.8.2 建立出厂成品的召回机制,执行《食品召回管理规定》。

12.9 记录管理

12.9.1 工厂所有记录管理应由执行人和负责人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则,不得随意更改,确需更改时应由更改人签名确认。

12.9.2 所有生产和质量管理记录应由生产和质量管理部门进行审核,以确定该作业是否符合规范;检查中发现异常应及时处理。

12.9.3 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

蛋制品生产管理规范

1 范围

本标准规定了蛋制品加工的总则、文件要求、原辅料要求、厂房与设施、生产设备、人员的要求及管理、卫生管理、生产过程管理、质量管理和标识等的要求。

本标准适用于蛋制品加工企业生产过程的质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第98号

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第102号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蛋制品 egg products

以禽蛋为主要原料(蛋含量占50%以上),经相关加工工艺制成的各类成品或半成品。

4 总则

4.1 企业应建立有效的蛋制品加工质量管理体系,形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定蛋制品加工质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、加工和生产场所。

4.3 企业应:

- 识别、评估、预防或控制产品对消费者健康有可能产生的特定危害,以确保产品的食用安全;
- 监视、评价、防范在已放行产品中有可能产生的特定危害,以保障产品的食用安全;
- 在保障产品食用安全所需的食品链范围内,做好与危害预防、控制、防范过程有效性相关信息在企业内外的沟通;
- 实施必要的措施,以验证并保证危害的预防、控制和防范过程的持续有效性。

4.4 企业应确保对任何影响产品符合蛋制品加工质量要求的外包过程实施控制,并在质量管理体系中加以识别和验证。