

ICS 67.120.20
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2749—2003
代替 GB 2749—1996

GB 2749—2003

蛋制品卫生标准

Hygienic standard for egg products

中华人民共和国
国家标准
蛋制品卫生标准
GB 2749—2003

*

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.bzcb.com

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 0.75 字数 10 千字

2005年4月第一版 2005年4月第一次印刷

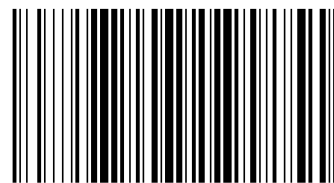
*

书号: 155066·1-22414 定价 10.00 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 2749—2003

2003-09-24 发布

2005-12-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 2749—1996《蛋制品卫生标准》。

本标准与 GB 2749—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了原料要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求，以及包装、运输和贮存要求；

——增加了无机砷限量指标，删除了砷指标和食盐限量指标；

——修订了铅限量为：糟蛋 1.0 mg/kg、皮蛋 2.0 mg/kg、其他蛋制品为 0.2 mg/kg；锌限量修改为 ≤ 50 mg/kg；汞改为总汞；修订了冰蛋白、冰蛋黄的大肠菌群指标。

本标准自实施之日起，GB 2749—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：江苏省疾病预防控制中心、辽宁省卫生监督所、黑龙江省卫生监督所、卫生部卫生监督中心、北京市疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：蔡延平、顾振华、李江平、范葆荣、袁宝君、郑云雁、丁秀英。

原标准于 1977 年首次发布，1981 年第一次修订，1996 年第二次修订，本次是第三次修订。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 5000
冰蛋黄、冰蛋白	≤ 1 000 000
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 10 000
蛋黄粉	≤ 50 000
糟 蛋	≤ 100
皮 蛋	≤ 500
大肠菌群/(MPN/100 g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 1 000
冰蛋黄、冰蛋白	≤ 1 000 000
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 90
蛋黄粉	≤ 40
糟 蛋	≤ 30
皮 蛋	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌)	不得检出

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

7 包装

包装容器与材料应符合相应的标准和有关规定。

8 标识

定型包装产品的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 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。

9.2 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。

10 检验方法

10.1 感官指标

按 GB/T 5009.47 规定的方法检验。

蛋 制 品 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了蛋制品的定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、运输、贮存和检验方法。

本标准适用于以鲜蛋为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的蛋制品。

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 2748 鲜蛋卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

巴氏杀菌冰全蛋

以鲜蛋为原料,经打蛋、过滤、巴氏低温杀菌、冷冻制成的蛋制品。

3.2

冰蛋黄

以鲜蛋的蛋黄为原料,经加工处理、冷冻制成的蛋制品。

3.3

冰蛋白

以鲜蛋的蛋白为原料,经加工处理、冷冻制成的蛋制品。

3.4

巴氏杀菌全蛋粉

以鲜蛋为原料,经打蛋、过滤、巴氏低温杀菌、干燥制成的蛋制品。