



中华人民共和国国家标准

GB 2749—2015

食品安全国家标准 蛋与蛋制品

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2748—2003《鲜蛋卫生标准》和 GB 2749—2003《蛋制品卫生标准》。

本标准与 GB 2748—2003 和 GB 2749—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蛋与蛋制品”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官指标;
- 修改了理化指标;
- 增加了兽药残留限量;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

蛋与蛋制品

1 范围

本标准适用于鲜蛋与蛋制品。

2 术语和定义

2.1 鲜蛋

各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。

2.2 蛋制品

2.2.1 液蛋制品

以鲜蛋为原料,经去壳、加工处理后制成的蛋制品,如全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。

2.2.2 干蛋制品

以鲜蛋为原料,经去壳、加工处理、脱糖、干燥等工艺制成的蛋制品,如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等。

2.2.3 冰蛋制品

以鲜蛋为原料,经去壳、加工处理、冷冻等工艺制成的蛋制品,如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。

2.2.4 再制蛋

以鲜蛋为原料,添加或不添加辅料,经盐、碱、糟、卤等不同工艺加工而成的蛋制品,如皮蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

鲜蛋的感官要求应符合表 1 的规定,蛋制品的感官要求应符合表 2 的规定。

表 1 鲜蛋感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	
状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物	

表 2 蛋制品感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 农药残留限量和兽药残留限量

3.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 符合罐头食品加工工艺的再制蛋制品，应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5.3 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)					GB 4789.2
液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品	5	2	5×10^4	10^6	
再制蛋(不含糟蛋)	5	2	10^4	10^5	
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。 ^b 不适用于鲜蛋和非即食的再制蛋制品。					

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
