



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

蛋液质量通则

General quality for liquid egg

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：苏州欧福蛋业股份有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、湖北神丹健康食品有限公司、太阳食品(天津)有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、江苏天成蛋业有限公司、慈溪市祥龙食品厂、江南大学、谱尼测试集团股份有限公司、北京正大蛋业有限公司、北京德青源农业科技股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、国检(青岛)检测技术有限公司、吉林金翼蛋品有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：谢良、马学敬、刘华桥、潘建文、余立扬、税梦、陈敏、谢志华、孟兴峰、范大明、宋敬宁、王善成、贾帅、孔维健、杨书展、张延杰、傅鹏、王洪荣、张晨、刘振宇。

蛋液质量通则

1 范围

本文件规定了蛋液的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标志、包装、贮存与运输的要求。本文件适用于蛋液产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全蛋液 liquid whole egg

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、过滤、冷却、均质、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.2

冰全蛋 frozen whole egg

全蛋液经速冻制成的冷冻产品。

3.3

蛋黄液 liquid egg yolk

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.4

冰蛋黄 frozen egg yolk

蛋黄液经速冻制成的冷冻产品。

3.5

蛋白液 liquid egg white

以鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋黄液、过滤、冷却、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.6

冰蛋白 frozen egg white

蛋白液经速冻制成的冷冻产品。

4 分类

按照预处理后的原料不同分为：

- 全蛋液/冰全蛋；
- 蛋黄液/冰蛋黄；
- 蛋白液/冰蛋白。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 应使用来自非疫区的健康鸡所产的无损新鲜鸡蛋。

5.1.2 鸡蛋的品质应符合相关标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求					
	全蛋液	蛋黄液	蛋白液	冰全蛋	冰蛋黄	冰蛋白
色泽	略显淡黄色、均匀一致	黄色、均匀一致	半透明、略显淡黄色、均匀一致	淡黄色、均匀一致	黄色、均匀一致	乳白色、半透明、均匀一致
气味	具有全蛋液的正常气味、无异味	具有蛋黄液的正常气味、无异味	具有蛋白液的正常气味、无异味	具有全蛋液的正常气味、无异味	具有蛋黄液的正常气味、无异味	具有蛋白液的正常气味、无异味
杂质	无可见外来杂质					

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	全蛋液/冰全蛋	蛋黄液/冰蛋黄	蛋白液/冰蛋白
水分/(g/100 g)	≤ 78	59	89
脂肪/(g/100 g)	≥ 7	23	—
蛋白质/(g/100 g)	≥ 11	13	9
pH	7.0~8.0	6.0~7.0	8.0~10.0

5.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品 25 mL 置于 500 mL 清洁的烧杯中(冰全蛋液、冰蛋黄液、冰蛋白液应解冻),在自然光照下,由正常视力观其色泽及状态,嗅其气味。

6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.5 pH

使用 pH 检测仪进行测定。

6.6 净含量

执行 JJF 1070 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

随机抽取,每 1 000 件抽取 2 件,每批应不少于 6 件(3 件备用)。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验,产品合格方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包括第 5 章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批为符合本文件,出厂检验项目如有不合格,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批为不符合本文件。

7.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目,可在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判为型式检验不符合本文件。

8 标签与标志、包装、贮存与运输

8.1 标签与标志

标签上应注明产品类别。运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 包装形式应牢固,适于贮运。

8.3 贮存

8.3.1 全蛋液、蛋黄液和蛋白液产品的贮存温度应控制在 0℃~4℃,冰全蛋、冰蛋黄和冰蛋白产品的贮存温度应控制在-18℃及以下。

8.3.2 产品贮存的冷库,应有防鼠、防虫设施,不应与有毒、有害、有异味等的物品混贮,应远离污染源。

8.4 运输

8.4.1 用于运输蛋液的容器应由安全可靠的材料制成,其设计应为一次性用品或便于清洗和充分排水且不应用于其他用途。

8.4.2 全蛋液、蛋黄液和蛋白液产品运输过程中温度应控制在 0℃~4℃,冰全蛋、冰蛋黄和冰蛋白产品运输过程中温度应控制在-13℃以下。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-