

Q/GZHF

广州白云山汉方现代药业有限公司企业标准

Q/GZHF 0057-2022

蛋黄磷脂

2022-06-30 发布

2022-07-18 实施

广州白云山汉方现代药业有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式、结构和内容符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》第 1 部分：标准结构和编写的规定。

本标准由广州白云山汉方现代药业有限公司提出。

本标准由广州白云山汉方现代药业有限公司起草。

本标准由广州白云山汉方现代药业有限公司解释。

本标准主要起草人：袁诚、温恺嘉、宋晓燕、王小妹、李菁、曾荣华、许文东、韩亚明、林元亨、李咏华、刘春芳、陈亮。

本标准首次发布日期：2022 年 06 月 30 日。

受托生产企业：美町宝植物科技（芜湖）有限公司

蛋黄磷脂

1 范围

本标准规定了蛋黄磷脂的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食品级的鸡蛋蛋黄粉为原料，经制粒、超临界脱油，包装等主要工艺加工而成的蛋黄磷脂。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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
GB2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009. 128	食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009. 272	食品安全国家标准 食品中磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原辅料要求

鸡蛋蛋黄粉符合GB 2749干蛋制品的规定。

3.2 原辅料要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色至黄色
滋味与气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味
组织形态	颗粒或粉末
杂质	无正常视力可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
磷脂酰胆碱（PC），g/100g	≥ 20.0
磷脂酰乙醇胺（PE），g/100g	≥ 4.0
水分，g/100g	≤ 6.0
灰分，g/100g	≤ 8.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05
镉（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.05
酸价（以油脂计），mg/g	≤ 36.0
过氧化值（以油脂计），g/100g	≤ 0.13
蛋白质，g/100g	40~65
胆固醇，g/100g	≤ 1.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的要求。

表 4 微生物指标

检测项目	指标				检测方法
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
	采样方案及限量				
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

3.5 净含量及允许负偏差

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 磷脂酰胆碱（PC）、磷脂酰乙醇胺（PE）

按 GB 5009.272 中规定的方法测定。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

5.2.3 灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

5.2.4 净含量及允许负偏差

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.8 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

5.2.9 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.10 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.11 胆固醇

按GB 5009.128中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量检验部门按原辅料标准要求检验，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

产品出厂前由质量检验部门按本标准的逐批进行检验，符合标准方可出厂，每批产品均应附有质量合格证。

出厂检验项目为：感官要求、磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、水分、灰分、净含量及负偏差、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

6.3.2 正常生产的情况下，型式检验每半年进行一次，发生下列情况时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 更换主要设备可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批

产品以同一班次、同一批投料、同一生产线生产的产品为一批。

6.5 抽样方法

取样方式：样品按批随机抽取，取样不得少于 500g。

6.6 判定规则

6.6.1 产品按本标准检验后，受检项目均合格，则该产品判定合格；如果检验结果有一项不符合本标准要求时，应重新按 6.5 取样复检。复检结果符合要求时，作合格品论。如有一项指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。微生物指标以一次检验结果为准，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 外包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 预包装的标签应符合 GB 7718 的要求。

7.1.3 标志

产品包装箱上应标注：产品名称、数量、生产日期（批号）、保质期、毛重和净重（Kg）等符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器

产品规格 1 kg/袋（或发展为其他包装规格），本产品采用符合 GB/T 28118 或符合食品要求的包装材料；外包装纸箱应符合 GB 6543 或其他符合食品要求的材料，包装材料使用前须经严格检验，合格后使用。

7.2.2 运输包装

包装箱应捆扎牢固，正常运输、装卸时不得松散。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

7.4 贮存

不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面 $\geq 30\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。符合本标准贮运条件下，保质期为24个月。
