



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。