



中华人民共和国国家标准

GB/T 21710—2008

蛋制品卫生操作规范

Hygienic practice for egg products

[CAC/RCP 15—1976 (Amd. 1978, 1985), IDT]

2008-04-10 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|----------------------------------|----|
| 前言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 原料要求 | 1 |
| 5 工厂、设备和操作要求 | 2 |
| 6 终产品要求 | 7 |
| 附录 A(资料性附录) α 淀粉酶试验 | 8 |
| 附录 B(资料性附录) 终产品要求 | 11 |

前 言

本标准等同采用食品法典委员会(CAC)发布的 CAC/RCP 15—1976(Amd. 1978,1985)《蛋制品卫生操作规范》(Hygienic practice for egg products),在技术内容上完全相同,仅作以下少量编辑性修改:

- 删除了原国际标准的引言;
- 按 GB/T 1.1—2000 的要求增加了规范性引用文件;
- 对原国际标准的范围进行了精减,保留了核心内容;
- 将原国际标准中的英制单位转化为法定计量单位;
- 将原国际标准中的“世界卫生组织的《饮用水国际标准》”改为“GB 5749”;
- 按 GB/T 1.1—2000 的要求,对原国际标准的两个附录的章条进行编号。

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会(TC 64/SC 9)归口。

本标准由中国标准化研究院、全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会、国家肉类食品质量监督检验中心负责起草。

本标准主要起草人:刘俊华、刘文、赵榕、曹德胜、李气清、张瑶。

蛋制品卫生操作规范

1 范围

本标准规定了可食用的鸡蛋的一种或者多种组成的整蛋、蛋白、蛋黄和其他产品的生产、存储、包装和运输以及用于生产这些产品的厂房、设备和人员等操作指南。

本标准适用于饲养的鸡产的蛋,也适用于其他饲养禽类的蛋。

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 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

被认可 approved

被官方机构认可。

3.2

蛋 egg

饲养鸡(母鸡)的蛋(有壳)。

3.3

蛋制品 egg products

鸡蛋的内含物(全蛋或者只是蛋黄或者蛋白或者是液体的蛋白蛋黄混合物)单独或者与其他食品或者饮料混合并经过冷冻或者烘干所制成的产品。其中蛋的含量不低于50%。

4 原料要求

4.1 产地的环境卫生

4.1.1 人类和动物所产废物的卫生处理

要采取足够的预防措施来确保人类和动物所产废物的处理不构成对公众健康或者卫生危害,尤其要保证蛋未受这些废物的污染,其中未经加工或食用前可能不经热处理的蛋更需要注意。

4.1.2 动植物害虫和疾病的控制

只能根据权威机构建议使用化学的、生物的或者物理的试剂进行处理,或者由特定的人员进行治疗或者在其监督下进行治理,这些人员完全了解相关危害,包括有毒物质在相关产品中残留的可能性。

4.2 农场中蛋的生产、保存和收集

4.2.1 健康家禽产的蛋

健康禽类所产的蛋及能用于生产供人类食用的蛋制品。

4.2.2 设备和产品容器

设备和盛蛋的容器不能对公众健康构成危害。重复使用的容器的构造应便于彻底清洗,不能对产品构成污染。