



# 中华人民共和国国家标准

GB 2749—2003  
代替 GB 2749 - 1996

---

## 蛋 制 品 卫 生 标 准

Hygienic standard for egg products

2003-09-24 发布

2005-12-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准代替 GB 2749—1996《蛋制品卫生标准》。

本标准与 GB 2749—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本的格式进行了修改；

——对原标准结构进行了修改，增加了原料要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求，以及包装、运输和贮存要求；

——增加了无机砷限量指标，删除了砷指标和食盐限量指标；

——修订了铅限量为：糟蛋 1.0 mg/kg、皮蛋 2.0 mg/kg、其他蛋制品为 0.2 mg/kg；锌限量修改为  $\leq 50$  mg/kg；汞改为总汞；修订了冰蛋白、冰蛋黄的大肠菌群指标。

本标准自实施之日起，GB 2749—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：江苏省疾病预防控制中心、辽宁省卫生监督所、黑龙江省卫生监督所、卫生部卫生监督中心、北京市疾病控制中心。

本标准主要起草人：蔡延平、顾振华、李江平、范葆荣、袁宝君、郑云雁、丁秀英。

原标准于 1977 年首次发布，1981 年第一次修订，1996 年第二次修订，本次是第三次修订。

# 蛋 制 品 卫 生 标 准

## 1 范围

本标准规定了蛋制品的定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、运输、贮存和检验方法。

本标准适用于以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的蛋制品。

## 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 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 巴氏杀菌冰全蛋

以鲜蛋为原料，经打蛋、过滤、巴氏低温杀菌、冷冻制成的蛋制品。

### 3.2

#### 冰蛋黄

以鲜蛋的蛋黄为原料，经加工处理、冷冻制成的蛋制品。

### 3.3

#### 冰蛋白

以鲜蛋的蛋白为原料，经加工处理、冷冻制成的蛋制品。

### 3.4

#### 巴氏杀菌全蛋粉

以鲜蛋为原料，经打蛋、过滤、巴氏低温杀菌、干燥制成的蛋制品。

## 3.5

**蛋黄粉**

以鲜蛋的蛋黄为原料,经加工处理、干燥制成的蛋制品。

## 3.6

**蛋白片**

以鲜蛋的蛋白为原料,经加工处理、发酵、干燥制成的蛋制品。

## 3.7

**皮蛋**

以鲜蛋为原料,经用生石灰、碱、盐等配制的料液(泥)或氢氧化钠等配制的料液加工而成的蛋制品。

## 3.8

**咸蛋**

以鲜蛋为原料,经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰等腌制而成的蛋制品。

## 3.9

**糟蛋**

以鲜蛋为原料,经裂壳、用食盐、酒精及其他配料等糟腌渍而成的蛋制品。

## 4 指标要求

## 4.1 原料要求

4.1.1 原料蛋:应符合 GB 2748 的规定。

4.1.2 辅料:应符合国家相应的标准和有关规定。

## 4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

品 种	指 标
巴氏杀菌冰全蛋	整洁均匀,呈黄色或蛋黄色,具有冰全蛋的正常气味,无异味,无杂质
冰蛋黄	整洁均匀,呈黄色,具有冰蛋黄的正常气味,无异味,无杂质
冰蛋白	整洁均匀,白色或乳白色,具有冰蛋白正常气味,无异味,无杂质
巴氏杀菌全蛋粉	呈粉末状或极易松散之块状,均匀淡黄色,具有全蛋粉的正常气味,无异味,无杂质
蛋黄粉	呈粉末状或极易松散之块状,均匀黄色,具有蛋黄粉的正常气味,无异味,无杂质
蛋白片	呈晶片状,均匀浅黄色,具有蛋白片的正常气味,无异味,无杂质
皮蛋	外壳包泥或涂料均匀洁净,蛋壳完整,无霉变,敲击时无水响声;剖检时蛋体完整,蛋白呈青褐、棕褐或棕黄色,呈半透明状,有弹性,一般有松花花纹。蛋黄呈深浅不同的墨绿色或黄色,略带溏心或凝心。具有皮蛋应有的滋味和气味,无异味
咸蛋	外壳包泥(灰)或涂料均匀洁净,去泥后蛋壳完整,无霉斑,灯光透视时可见蛋黄阴影;剖检时蛋白液化,澄清,蛋黄呈桔红色或黄色环状凝胶体。具有咸蛋正常气味,无异味
糟蛋	蛋形完整,蛋膜无破裂,蛋壳脱落或不脱落。蛋白呈乳白色、浅黄色,色泽均匀一致,呈糊状或凝固状。蛋黄完整,呈黄色或桔红色,半凝固状。具有糟蛋正常的醇香味,无异味

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 76.0
冰蛋黄	≤ 55.0
冰蛋白	≤ 88.5
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 4.5
蛋黄粉	≤ 4.0
蛋白片	≤ 16.0
脂肪/(g/100 g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≥ 10
冰蛋黄	≥ 26
巴氏杀菌全蛋粉	≥ 42
蛋黄粉	≥ 60
游离脂肪酸/(g/100 g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 4.0
冰蛋黄	≤ 4.0
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 4.5
蛋黄粉	≤ 4.5
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤ 10
咸 蛋	
酸度(以乳酸计)/(g/100 g)	
蛋白片	≤ 1.2
铅(Pb)/(mg/kg)	
皮 蛋	≤ 2.0
糟 蛋	≤ 1.0
其他蛋制品	≤ 0.2
锌(Zn)/(mg/kg)	≤ 50
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
六六六、滴滴涕	按 GB 2763 规定执行

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 5000
冰蛋黄、冰蛋白	≤ 1 000 000
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 10 000
蛋黄粉	≤ 50 000
糟 蛋	≤ 100
皮 蛋	≤ 500
大肠菌群/(MPN/100 g)	
巴氏杀菌冰全蛋	≤ 1 000
冰蛋黄、冰蛋白	≤ 1 000 000
巴氏杀菌全蛋粉	≤ 90
蛋黄粉	≤ 40
糟 蛋	≤ 30
皮 蛋	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌)	不得检出

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

## 7 包装

包装容器与材料应符合相应的标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装产品的标识要求应符合有关规定。

## 9 贮存及运输

### 9.1 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

## 10 检验方法

### 10.1 感官指标

按 GB/T 5009.47 规定的方法检验。

10.2 理化指标

- 10.2.1 水分:按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。
- 10.2.2 脂肪:按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。
- 10.2.3 游离脂肪酸、挥发性盐基氮、酸度:按 GB/T 5009.47 规定的方法测定。
- 10.2.4 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 10.2.5 锌:按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。
- 10.2.6 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 10.2.7 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
- 10.2.8 六六六、滴滴涕:按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T 4789.19 规定的方法检验。

---