



# 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。

表 1 鲜蛋感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味
气 味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	
状 态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物	

表 2 蛋制品感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品正常的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋 味、气 味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状 态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.4 农药残留限量和兽药残留限量

3.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5.2 符合罐头食品加工工艺的再制蛋制品，应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5.3 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)					
液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品	5	2	$5 \times 10^4$	$10^6$	GB 4789.2
再制蛋(不含糟蛋)	5	2	$10^4$	$10^5$	
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。

<sup>b</sup> 不适用于鲜蛋和非即食的再制蛋制品。

### 3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
  - 3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
-

