最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相

来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 22：

蛋制品生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的蛋制品包括以禽蛋为原料加工而制成的蛋制品。申证单元分为 4 个：再制蛋类、干蛋类、冰蛋类和其他类。

再制蛋类是指以禽蛋为原料，经腌制或糟腌或卤制等工艺加工制成的蛋制品。

干蛋类是指以禽蛋为原料，取其全蛋、蛋白或蛋黄部分，经加工处理（可发酵）、干燥制成的蛋制品。

冰蛋类是指以禽蛋为原料，取其全蛋、蛋白或蛋黄部分，经加工处理、冷冻制成的蛋制品。

其他类是指以禽蛋或上述蛋制品为主要原料，经一定加工工艺制成的其他蛋制品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和申证单元名称，即蛋制品（再制蛋类、干蛋类、冰蛋类、其他类）。蛋制品食品生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：1901。

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线：4006076067
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN
③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址：生产许可证.中国
大相 18601663797 咨询师热线 小程序

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1．再制蛋类的基本生产流程。

皮蛋、咸蛋、糟蛋等：

选蛋→腌制（糟腌）→成熟→包装（如皮蛋、咸蛋、糟蛋）

↓

咸蛋 ┬ 分离→烘烤→包装（如咸蛋黄）

└ → 包装→蒸煮→冷却（如熟咸蛋）

卤蛋类：

选蛋→蒸煮→调味煮制→冷却→包装→高温灭菌→冷却

2．干蛋类的基本生产流程。

选蛋→打蛋去壳→搅拌过滤→低温杀菌→干燥→包装

如：巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片。

3．冰蛋类的基本生产流程。

选蛋→打蛋去壳→搅拌过滤→低温杀菌→冷冻→包装

如：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白。

4．其他类的基本生产流程。

热凝固蛋制品：

皮蛋（经预处理）或水或辅料

↓

选蛋→打蛋去壳→过滤→搅拌混合→灌装→加热灭菌→冷却

蛋黄酱、色拉酱：

食用油、辅料

↓

选蛋→蛋黄分离（或不分离）→混合乳化→均质→包装

其他产品的基本生产流程应能保障满足相应产品的质量安全。

（二）关键控制环节。

1．再制蛋类的关键控制环节：（1）选蛋；（2）腌制（或糟腌或卤制）；（3）烘烤（适用咸蛋黄类）；（4）蒸煮灭菌（适用熟咸蛋、卤蛋类）。

2．干蛋类的关键控制环节：（1）选蛋；（2）低温杀菌；（3）干燥。

3．冰蛋类的关键控制环节：（1）选蛋；（2）低温杀菌；（3）冷冻；（4）充填包装。

4．其他类的关键控制环节：（1）选蛋；（2）加热灭菌。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．由于微生物、环境因素和禽蛋本身的特性而造成产品腐败变质。2．微生物超标。3．重金属超标。4．食品添加剂超量、超范围使用。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

蛋制品生产企业除具备必备的生产环境外，其厂房设施的设计应根据不同蛋制品的工艺流程进行合理布局，并便于卫生管理。企业应当设有原蛋库房、成品仓库、蛋制品生产加工车间、蛋制品包装车间。另外，根据原料和产品的保鲜储藏要求，企业应当具备冷藏保鲜库或其他相应的储藏条件。

（二）必备的生产设备。

1．再制蛋类必备的生产设备：（1）鲜蛋盛装、挑选、清洗设施；（2）混料设备（适用包泥皮蛋和咸蛋）；（3）腌制（糟腌）设施；（4）包装设备或设施；（5）烘烤设施（适用咸蛋黄）；（6）蒸煮灭菌设备（适用熟咸蛋、卤蛋类）。

2．干蛋类必备的生产设备：（1）鲜蛋盛装、挑选、清洗消毒设施；（2）打蛋设备或设施；（3）搅拌过滤设备；（4）杀菌设备；

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线：4006076067 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址：生产许可证.中国

（5）干燥设备；（6）包装设备。

3．冰蛋类必备的生产设备：（1）鲜蛋盛装、挑选、清洗消毒设施；（2）打蛋设备或设施；（3）搅拌过滤设备；（4）杀菌设备；（5）冷冻（预冷）设备；（6）充填包装设备。

4．其他类必备的生产设备：应具备与各产品相适应的生产设备。

热凝固蛋制品：（1）鲜蛋盛装、挑选、清洗消毒设施（适用以鲜蛋为原料）；（2）打蛋设备或设施（适用以鲜蛋为原料）；（3）搅拌混合设备；（4）过滤设备；（5）灌装设备；（6）灭菌设备；（7）冷却设施

蛋黄酱、色拉酱：（1）鲜蛋盛装、挑选、清洗消毒设施（适用以鲜蛋为原料）；（2）打蛋、分离、搅拌设备（适用以鲜蛋为原料）；（3）灭菌设备；（4）混合均质设备；（5）包装设备。

四、产品相关标准

GB 2749-2003《蛋制品卫生标准》；GB/T 9694-1988《皮蛋》；GB 19050-2003《原产地域产品 高邮咸鸭蛋》；SB/T 10369-2005《抽空软包装卤蛋制品》；GB 2762-2005《食品中污染物限量》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产蛋制品所用的原辅材料必须符合 GB 2748-2003《鲜蛋卫生标准》等相应的国家标准、行业标准的规定。

如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）及台秤；（二）干燥箱；（三）酸度计（适用于皮蛋）；（四）恒温水浴锅；（五）无菌室或超净工作台；（六）微生物培养箱；（七）生物显微镜；（八）灭菌锅。

七、检验项目

蛋制品的发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表中所列出的

最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相

相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

表 1 再制蛋类产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量(质量级别)	√	√	√	质量级别对皮蛋适用
3	水分	√	√	√	适用于皮蛋、高邮咸鸭蛋
4	脂肪	√	√	√	适用于高邮咸鸭蛋
5	总碱度	√	√	*	适用于皮蛋
6	pH 值	√	√	√	
7	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于咸蛋
8	铅	√	√	*	
9	铜	√	√	*	适用于其他工艺生产的溏心皮蛋
10	锌	√	√	*	执行 SB/T 10369-2005 的不检
11	硒	√	√	*	适用于高邮咸鸭蛋
12	无机砷	√	√	*	执行 SB/T 10369-2005 的不检
13	总汞	√	√	*	
14	六六六	√	√	*	
15	滴滴涕	√	√	*	
16	※菌落总数	√	√	√	不适用于咸蛋
17	※大肠菌群	√	√	√	
18	※致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	√	√	*	
19	☆微生物（商业无菌）	√	√	√	
20	破次率	√	√	√	适用于皮蛋
21	劣蛋率	√	√	√	
22	防腐剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	适用于卤蛋制品、咸蛋黄、熟咸蛋
22	标签	√	√		

注：带※的检验项目是非罐头工艺生产的蛋制品微生物指标检验项目；带☆的检验项目是罐头工艺生产的蛋制品微生物指标检验项目。

表 2 干蛋类、冰蛋类产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	√	不适用于蛋白片、冰蛋白

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线：4006076067
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN
③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址：生产许可证.中国
大相 18601663797 咨询师热线 小程序

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
5	游离脂肪酸	√	√	*	
6	酸度	√	√	√	适用于蛋白片
7	铅	√	√	*	
8	锌	√	√	*	
9	无机砷	√	√	*	
10	总汞	√	√	*	
11	六六六	√	√	*	
12	滴滴涕	√	√	*	
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	√	√	*	
16	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
17	防腐剂（苯甲酸、山梨酸）	√	√	*	
18	标签	√	√		

表 3　其他类蛋制品产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官指标	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	蛋白质	√	√	√	蛋黄酱、色拉酱不检
4	铅	√	√	*	
5	铜	√	√	*	适用于以皮蛋为原料制作的蛋制品
6	锌	√	√	*	
7	无机砷	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	六六六	√	√	*	
10	滴滴涕	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）	√	√	*	
14	防腐剂：苯甲酸、山梨酸	√	√	*	
15	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
16	标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，在企业成品库内按每个申证单元随机抽取 1 种产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次保质期内的产品。抽样基数：再制蛋类不得少于 2000 个，其余的单元不得少于

50kg。抽样量：再制蛋类随机抽取 40 个（或不少于 2 kg），其余的单元抽取样品 20 包（或不少于 3kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。对于保质期短且贮藏温度有特殊要求的蛋制品，抽完样后，要按企业产品明示的贮藏温度保存样品并及时送达发证检验机构。

公众号
本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线：4006076067
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN
③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址：生产许可证.中国
大相 18601663797 咨询师热线
小程序