



# 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

## 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,晃动时无水响声;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

## 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 砷:按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。