



中华人民共和国国家标准

GB/T 42235—2022

蛋液质量通则

General quality for liquid egg

2022-12-30 发布

2023-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：苏州欧福蛋业股份有限公司、福建光阳蛋业股份有限公司、湖北神丹健康食品有限公司、太阳食品(天津)有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、江苏天成蛋业有限公司、慈溪市祥龙食品厂、江南大学、谱尼测试集团股份有限公司、北京正大蛋业有限公司、北京德青源农业科技股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、国检(青岛)检测技术有限公司、吉林金翼蛋品有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：谢良、马学敬、刘华桥、潘建文、余立扬、税梦、陈敏、谢志华、孟兴峰、范大明、宋敬宁、王善成、贾帅、孔维健、杨书展、张延杰、傅鹏、王洪荣、张晨、刘振宇。

蛋液质量通则

1 范围

本文件规定了蛋液的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标志、包装、贮存与运输的要求。本文件适用于蛋液产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全蛋液 liquid whole egg

以鸡蛋为原料,经清洗、磕蛋、过滤、冷却、均质、杀菌(或不杀菌)、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.2

冰全蛋 frozen whole egg

全蛋液经速冻或冷冻制成的冷冻产品。

3.3

蛋黄液 liquid egg yolk

以鸡蛋为原料,经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质、杀菌(或不杀菌)、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.4

冰蛋黄 frozen egg yolk

蛋黄液经速冻或冷冻制成的冷冻产品。

3.5

蛋白液 liquid egg white

以鸡蛋为原料,经清洗、磕蛋、分离蛋黄液、过滤、冷却、杀菌(或不杀菌)、冷却、包装等工艺制成的产品。

3.6

冰蛋白 frozen egg white

蛋白液经速冻或冷冻制成的冷冻产品。