

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 25009—2010

蛋制品生产管理规范

Criterion of producing management for egg products

2010-09-02 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国商业联合会商业标准中心、福建光阳蛋业股份有限公司、欧福(中国)集团、湖北神丹健康食品有限公司、大连韩伟食品有限公司、太阳食品(天津)有限公司、福州闽台机械有限公司、福建省红太阳精品有限公司、江苏雨润食品产业集团、中国肉类协会。

本标准主要起草人：余劼、刘华侨、刘文、戴淑香、陈相富、俞兆志、董世建、严国圣、赵宁、徐宏、靳晓蕾、刘振宇。

蛋制品生产管理规范

1 范围

本标准规定了蛋制品加工的总则、文件要求、原辅料要求、厂房与设施、生产设备、人员的要求及管理、卫生管理、生产过程管理、质量管理和标识等的要求。

本标准适用于蛋制品加工企业生产过程的质量管理。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蛋制品 egg products

以禽蛋为主要原料(蛋含量占 50%以上),经相关加工工艺制成的各类成品或半成品。

4 总则

4.1 企业应建立有效的蛋制品加工质量管理体系,形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定蛋制品加工质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、加工和生产场所。

4.3 企业应:

- a) 识别、评估、预防或控制产品对消费者健康有可能产生的特定危害,以确保产品的食用安全;
- b) 监视、评价、防范在已放行产品中有可能产生的特定危害,以保障产品的食用安全;
- c) 在保障产品食用安全所需的食品链范围内,做好与危害预防、控制、防范过程有效性相关信息在企业内外的沟通;
- d) 实施必要的措施,以验证并保证危害的预防、控制和防范过程的持续有效性。

4.4 企业应确保对任何影响产品符合蛋制品加工质量要求的外包过程实施控制,并在质量管理体系中加以识别和验证。