

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0043 S- 2019 号

Q/HYF

黑山县元福食品有限公司企业标准

Q/HYF 0001S-2019

松花蛋肠

2019-08-23 发布

2019-09-24 实施

黑山县元福食品有限公司 发布

CS

扫描全能王 创建

Q/HYF 0001S-2019

前 言

本标准是依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中镉限量指标严于国家食品安全标准要求，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由黑山县元福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许统柔

本标准属首次发布。



松花蛋肠

1 范围

本标准规定了松花蛋肠的产品分类、要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以松花蛋（皮蛋）、鲜鸡蛋为原料、以水、食用盐、白砂糖、味精为辅料，添加食品添加剂 D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素，经鸡蛋选择、整理、松花蛋选择、配料、混合搅拌、灌肠衣、灭菌（蒸煮）、包装而制成的松花蛋肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317 白砂糖

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB/T 9694 皮蛋

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2007）第 102 号《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标



3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 松花蛋（皮蛋）：应符合 GB/T 9694 的规定。
- 3.1.2 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.7 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.8 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.9 尼龙肠衣：应符合 GB 4806.7 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	浅灰色至深灰色	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、气味、组织形态、杂质检验，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	均匀条状、外形整齐，组织致密，有弹性，切片性好。	
滋、气味	咸淡适宜，具有本产品应有的滋、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	85.0	GB 5009.3
氯化物(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	3.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g) ≥	9.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.04	GB 5009.15

3.4 微生物限量

应符合表 3 和表 4 的规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌数总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法

*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.5.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 最大农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 兽药最高残留限量

应符合中华人民共和国农业部公告（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

3.10 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求，样品分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。



4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

4.5.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装采用尼龙肠衣，应符合GB 4806.7的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

5.4 贮存

产品应在干燥、通风处贮存。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 8 个月。

