

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0845 S- 2019 号

Q/HYF

黑山县元福食品有限公司企业标准

Q/HYF 0003S-2019

花式蛋制品（日式豆腐）



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

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准污染物限量标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，菌落总数、大肠菌群参照 GB 2749—2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定，致病菌依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家相关标准，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：陈俞。

本标准属首次发布。



花式蛋制品（日式豆腐）

1 范围

本标准规定了花式蛋制品（日式豆腐）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以饮用水、鲜禽蛋或蛋白（咸蛋白或鸭蛋白或鸡蛋白）为主要原料，以食盐为辅料，添加食品添加剂（复配蛋制品凝固剂、 β -胡萝卜素、山梨酸钾），经选蛋、洗蛋、打蛋、混合、灌装、加热灭菌、冷却成型等工艺制成的经烹调食用的蛋制品。

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，仅所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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

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（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求



3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水：应符合GB 5749 标准的规定。
- 3.1.2 鲜禽蛋、咸蛋白、鸭蛋白、鸡蛋白：应符合GB 2749 、GB 2762、GB 2763标准的规定。
- 3.1.3 食盐：应符合GB/T 5461 标准的规定。
- 3.1.4 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 标准的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39标准的规定。
- 3.1.6 复配蛋制品凝固剂：应符合 GB 26687标准的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色
性 状	结构紧密，块形完整，成凝胶状
滋味及气味	具有蛋香味，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
水分/%	50~92
食盐（以NaCl计）/% $\leq$	10
蛋白质/% $\geq$	3.5
铅（以Pb计）/(mg/kg) $\leq$	0.15
镉（以Cd计）/(mg/kg) $\leq$	0.05

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0	—

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及有关规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 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。

4 检验方法

4.1 感官要求

采用眼、鼻、口感觉器官对产品的色泽、组织形态、滋气味和杂质进行检验。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

4.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

4.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

4.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 (平板计数法) 规定的方法检验。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行测量。

5 检验规则

5.1 原、辅料入库检验

原辅料入库前应由生产单位质量检验部门按原料质量标准验收或检验,合格后方可入库使用。

5.2 组批



同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一生产日期的产品为同一批产品。

5.3 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品,抽样基数不得少于 50kg, , 分成两份, 一份检验, 一份留样备查, 抽样数量应满足检验和备检需要。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品须按本标准进行检验, 检验合格并附产品合格证方可出厂。

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

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验每季度进行一次, 有下列情况之一时, 亦应进行:

- a) 产品定型投产时;
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时;
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 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。

5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时, 判定为合格品。若有不合格项时, 可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输及贮存

6.1 标志

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装应采用清洁干净复合膜袋进行包装, 应符合 GB/T 10004 食品包装的规定。外包装用瓦楞纸箱进行包装, 应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生, 运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运, 应防止碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻装轻卸, 不得抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存于 2℃~7℃的冷库中, 严禁与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存, 并离地、离墙 10cm 以上堆放。

在符合上述贮存条件下, 产品保质期为 3 个月。

