

Q/LLR

辽宁利人清真食品有限公司企业标准

Q/LLR 0006S-2023

代替 Q/LLR 0006S-2020

松花蛋肠 2 号

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁利人清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准；其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/LLR 0006S-2020《松花蛋肠 2号》。

本标准与 Q/LLR 0006S-2020《松花蛋肠 2号》主要差异：

----修改标准前言；

----修改理化指标；

本标准由辽宁利人清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马宗标。

本标准所代替历次版本发布情况为：

--- Q/LLR 0006S-2020

松花蛋肠 2 号

1 范围

本标准规定了松花蛋肠的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜鸡蛋和皮蛋(松花蛋)为原料,以饮用水、食用盐、味精、香辛料调味品(白胡椒粉、脱水姜粉、八角、花椒、陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉)为辅料,添加食品添加剂羧甲基纤维素钠、碳酸钠,经分切、配料、搅拌、灌入肠衣,蒸煮、灭菌、冷却工艺制成的蛋类制品松花蛋肠。

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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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/T 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- 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/T 5461 食用盐
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 7900 白胡椒
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 7652 八角
- GB/T 30391 花椒
- 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

Q/LLR 0006S-2023

- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 9694 皮蛋
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 皮蛋（松花蛋）：应符合 GB/T 9694、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.7 脱水姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.8 陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.12 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.13 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
外 观	肠体均匀饱满、无损伤、表面干净、密封良好、结扎牢固	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察组织状态，色泽，杂质。鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气 味	咸淡适口，具有本品固有的风味，无异味	
组织形态	组织紧密、有弹性、切片良好，有光泽	
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	试验方法
水分/ (%)	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质/ (%)	≥ 6.0	GB 5009.5
食盐 (以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤ 2.5	GB 5009.44
pH 值	9.5-10	GB/T 5009.47
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.19 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应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的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 农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 兽药最大残留量

应符合GB 31650的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.10 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的规定测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

Q/LLR 0006S-2023

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一批班次、同一日期生产的同一规格产品为一批。从每批产品中随机抽取一定量样品，平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。样品量应满足检验和备查需求。

4.3 出厂检验

每批产品应经企业质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官要求、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 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 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

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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标志符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料膜或天然肠衣包装，塑料膜应符合 GB/T 17030 的规定。天然肠衣应符合 GB/T 7740 和 SB/T 10373 的规定。包装塑料复合膜应符合 GB/T 10004 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品贮存在 0-4℃库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 120 天。

辽宁利人清真食品有限公司

《松花蛋肠 2 号》企业标准编制说明

一、目的

由于《松花蛋肠 2 号》无国家标准或行业标准，因此，辽宁利人清真食品有限公司根据《中华人民共和国食品安全法》、中国标准化法的规定制定《松花蛋肠 2 号》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以鲜鸡蛋和皮蛋(松花蛋)为原料，以饮用水、食用盐、味精、香辛料调味品(白胡椒粉、脱水姜粉、八角、花椒、陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉)为辅料，添加食品添加剂羧甲基纤维素钠、碳酸钠，经分切、配料、搅拌、灌入肠衣，蒸煮、灭菌、冷却工艺制成的蛋类制品松花蛋肠。

原辅料要求：生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

皮蛋(松花蛋)：应符合 GB/T 9694、GB 2763 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。

脱水姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。

陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。

碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定

生产工艺：

辅料、食品添加剂



鲜鸡蛋、皮蛋→分切→配料→搅拌→灌入肠衣→蒸煮→灭菌→冷却→蛋类制品松花蛋肠

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022 《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 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求高于国家标准；其它指标根据产品实测值确定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 外观： 滋、气味： 组织形态： 杂质：	肠体均匀饱满、无损伤、表面干净、密封良好、结扎牢固 咸淡适口，具有本品固有的风味，无异味 组织紧密、有弹性、切片良好，有光泽= 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 水分/(%)： 蛋白质/(%)： 食盐(以Cl ⁻ 计)/(%)： pH值 铅(以Pb计)/(mg/kg)： 镉(以Cd计)/(mg/kg)：	≤80 ≥6.0 ≤2.5 9.5-10 ≤0.15 ≤0.05	≤0.2 ≤0.05	GB 2762 GB 2762	严于 符合
3	微生物指标 菌落总数/(CFU/g)： 大肠菌群/(CFU/g)： 沙门氏菌	n=5,c=2,m=10 ⁴ ,M=10 ⁵ n=5,c=2,m=10,M=10 ² n=5,c=0,m=0/25g	n=5,c=2,m=10 ⁴ ,M=10 ⁵ n=5,c=2,m=10,M=10 ² n=5,c=0,m=0/25g	GB 2749 GB 2749 GB 29921	符合 符合 符合

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物指标)