

Q/FHF

抚顺洪发肉制品有限公司企业标准

Q/FHF 0001S-2023

代替 Q/FHF 0001S-2021

松花蛋肠

2023-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

抚顺洪发肉制品有限公司 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/FHF 0001S-2021《松花蛋肠》。

本标准与 Q/FHF 0001S-2021《松花蛋肠》主要差异：

----修改标准前言；

----修改了标准范围；

----核查了规范性引用文件；

----修改了理化指标；

本标准是由抚顺洪发肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲洪发、何艳。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/FHF 0001S-2020；

Q/FHF 0001S-2021。

松花蛋肠

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、皮蛋为原料，以食用盐、白砂糖、饮用水、食用葡萄糖、海藻糖、香辛料调味品为辅料，添加食品添加剂谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸乙酯钠、海鲜膏、碳酸钠，经配料、搅拌、灌入肠衣，蒸煮、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/T 317 白砂糖
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 30602 食品安全国家标准 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB/T 23529 海藻糖
- 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 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 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 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

Q/FHF 0001S-2023

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 9694 皮蛋
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/T 20880 食用葡萄糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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

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：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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.11 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.12 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.13 对羟基苯甲酸乙酯钠：应符合 GB 30602 的规定。
- 3.1.14 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.15 海鲜膏：应符合 GB 30616 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
外 观	肠体干爽、有光泽、长短一致、粗细均匀、无粘液、不破损	根据产品的感官要求， 用眼、鼻、口、手对产品 的外观、色泽、组织 状态、口味和杂质进行 评定。
色 泽	具有该产品固有颜色，色泽均匀一致	
组织状态	组织致密、切片性能好、有弹性、无空洞、无汁液	
口 味	咸淡适中、有松花蛋的特殊风味、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)	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 8.0	GB 5009.5
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 2.4	GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	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				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/(/25g)	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GB2760的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

Q/FHF 0001S-2023

3.7 其他农药最大残留量

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。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。

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

Q/FHF 0001S-2021

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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

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。微生物限量不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全标准的要求和有关规定。产品内包装采用塑料包装，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。

5.3 运输

运输工具应保持清洁无污染。运输时严禁与有毒、有害、有异味的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒、有害物品同库存放。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为120天。

抚顺洪发肉制品有限公司

《松花蛋肠》企业标准编制说明

一、目的

由于《松花蛋肠》无国家标准或行业标准，因此,抚顺洪发肉制品有限公司根据中国标准化法的规定制定《松花蛋肠》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、皮蛋为原料，以食用盐、白砂糖、饮用水、食用葡萄糖、海藻糖、香辛料调味品为辅料，添加食品添加剂谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、对羟基苯甲酸乙酯钠、海鲜膏、碳酸钠，经配料、搅拌、灌入肠衣，蒸煮、冷却工艺制成的蛋类制品松花蛋肠。

原料要求：

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：应符合GB/T 9694、GB 2763的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967的规定。

食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。

香辛料调味品：应符合GB/T 15691的规定。

海藻糖：应符合GB/T 23529的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。

对羟基苯甲酸乙酯钠：应符合GB 30602的规定。

碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。

海鲜膏：应符合GB 30616的规定。

生产工艺：

辅料、食品添加剂



鲜鸡蛋、皮蛋→配料→搅拌→灌入肠衣→蒸煮→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

指标要求严于国家标准；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： 色泽： 组织状态： 口味： 杂质：	肠体干爽，有光泽， 长短一致、粗细均匀， 无粘液，不破损 具有该产品固有颜色， 色泽均匀一致 组织致密，切片性能好、 有弹性、无空洞， 无汁液 咸淡适中，有松花蛋 特殊风味，无异味 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 水分/ (g/100g) : 蛋白质/ (g/100g) : 食盐(以Cl ⁻ 计)/(g/100g): 铅(以Pb计)/(mg/kg) : 镉(以Cd计)/(mg/kg):	≤80 ≥8.0 ≤2.4 ≤0.18 ≤0.05	≤0.2 ≤0.05	GB 2762 GB 2762	严于 符合
3	微生物限量 菌落总数/ (CFU/g): 大肠菌群/ (CFU/g): 沙门氏菌	n=5,c=2,m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g n=5,c=2,m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g n=5,c=0,m=0/25g	n=5,c=2,m=10 ⁴ CFU/g, M=10 ⁵ CFU/g n=5,c=2,m=10CFU/g, M=10 ² CFU/g 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、微生物限量)