0140 2020

Q/LBT

北天（辽宁）食品有限公司企业标准

Q/LBT 0002S-2020

松花蛋肠

2020-04-28 发布　　2020-05-29 实施

北天（辽宁）食品有限公司 发布

前　言

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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 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》、GB 2760-2014《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》制定。其中镉的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值确定。

本标准由北天（辽宁）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁栋。

本标准属首次发布。

松花蛋肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求，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、酱油、白砂糖、食用盐为辅料，添加食品添加剂（乳酸钠、碳酸钠、山梨酸钾），松花蛋（皮蛋）剥壳清洗后切碎，与鲜蛋液、辅料混合搅拌、灌肠衣、打卡、杀菌(蒸煮)、包装而成的松花蛋肠。

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 2717 酱油卫生标准

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB/T 3195 铝及铝合金拉制圆线材

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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/T 7740 天然肠衣

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）

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测规则

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 原材料

3.1.1 松花蛋（皮蛋）：应符合GB 2749的规定。

3.1.2 鲜鸡蛋：应符合GB 2749的规定。

3.1.3 水：应符合GB 5749的规定。

3.1.4 酱油：应符合GB 2717的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104的规定。

3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721的规定。

3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

3.1.8 乳酸钠：应符合GB 25537的规定。

3.1.9 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。

3.1.10 山梨酸钾：应符合GB 1886.39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	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下观其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用沸水煮熟后品其滋味。
组 织 状 态	组织致密，有弹性，切片性好	
滋、气味	咸淡适中，具有本产品的滋、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要求

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
水　分/ %	≤	70	GB 5009.3
氯化物（以 Cl 计）/（%）	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	6.0	GB 5009.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.50	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.045	GB 5009.15

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[a]及限量（若非指定均以CFU/g或CFU/L表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.19执行					

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5　检验规则

5.1 入库检验

原辅材料、包装材料入库前应经公司质量部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库使用。

5.2　组批与抽样

抽样基数不少于20kg，每批随机抽取不少于9个最小包装（不少于2kg），分成2份，1份用于检验，1份备查；微生物限量按GB 4789.1、GB/T4789.19执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群。

5.4　型式检验

5.4.1　检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4.2　型式检验正常生产时每半年进行一次，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、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d)检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e)供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f)国家市场监督管理部门提出要求时。

5.4　判定规则

产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。

6.1.2 包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

6.2 包装

包装选用所使用的天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，塑料肠衣应符合 GB/T 17030、GB 4806.7 的规定；卡扣采用铝丝，应符合 GB/T 3195 规定；销售包装应符合 GB 23350 的规定；运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输装卸过程中应轻拿轻放，不得碰撞、不得挤压，应防潮、防冻、放热。

6.4 贮存

成品应贮存在通风、干燥、清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味物品混贮，应离地离墙不小于 10 cm. 与墙面距离不低于 15cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

在符合本标准规定的条件下，保质期为 6 个月。