

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010403 S- 2023 号

Q/SZT

沈阳市中天食品有限公司企业标准

Q/SZT 0003S—2023
代替Q/SZT 0003S—2023

热凝固蛋制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2023-08-15 发布

2023-09-12 实施

沈阳市中天食品有限公司

发 布

前 言

本标准按 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》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，微生物指标根据 GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制定，其它指标根据产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SZT 0003S-2023 《热凝固蛋制品》。

本标准与 Q/SZT 0003S-2023 《热凝固蛋制品》的主要差异：

——修改了保质期。

本标准由沈阳市中天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阎瑾毓。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SZT 0003S-2023。

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以生鲜禽蛋和（或）饮用水为主要原料，选择性添加大豆蛋白、干豆腐、饮用水、植物油、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、味精、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、芝麻、玉米变性淀粉、魔芋粉、谷朊粉、果葡糖浆，选择性添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、高粱红、羧甲基纤维素钠、磷酸脂双淀粉、卡拉胶、山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、 γ -环状糊精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠等，经原料挑选、清洗、去壳、搅拌、配料、煮制或不煮制、油炸或不油炸、包装、杀菌、检验装箱等工艺制成的即食热凝固蛋制品。

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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 1886.353 食品安全国家标准 食品添加剂 γ -环状糊精

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 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 18104 魔芋精粉
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 25009 蛋制品生产管理规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 SB/T 10371 鸡精调味料
 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

3.1 原料要求

- 3.1.1 禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 干豆腐：应符合 GB 2712 的规定。

- 3.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.11 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.12 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.13 玉米变性淀粉：玉米淀粉原料应符合 GB/T 8885 的规定，成品应符合国家相关标准的规定。
- 3.1.14 魔芋粉：应符合 GB 18104 的规定。
- 3.1.15 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.16 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.17 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.18 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.19 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.20 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.21 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.22 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.23 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.24 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.25 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.26 呈味核苷酸二钠：应符合 GB/T 2845 的规定。
- 3.1.27 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.28 γ -环状糊精：应符合 GB 1886.353 的规定。
- 3.1.29 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.30 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.31 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，组织均匀	
滋味、气味	具有该产品特有的滋味和气味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目		理化指标	检验方法
蛋白质/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.19	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.05	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	采样方案及限量（若非指定，均以 /25 g 表示）				
	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 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值得样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按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相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 净含量偏差

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

3.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 25009 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，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。

4.3 出厂检验

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。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 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、供应商发生改变或更新主要生产设备，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

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，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

产品包装袋应符合国家相关产品要求，并能保证产品质量不受破坏。外包装采用瓦楞纸箱的，包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 6~24 个月。