

唐山市开平区雷曼食品厂企业标准

Q/LM 0002S-2019

代替Q/LM 0002S -2016

热凝固蛋制品（松花蛋肠）

备案号：131569S-2019

备案日期：2019年07月10日

有效日期：2024年07月09日

2019-06-06 发布

2019-06-06 实施

唐山市开平区雷曼食品厂 发布





前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，参考了国家推荐标准GB/T 9694《皮蛋》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准起草单位：唐山市开平区雷曼食品厂。

本标准主要起草人：郝红雷 赵春杰

本标准代替并废止Q/LM 0002S-2016《热凝固蛋制品（松花蛋肠）》标准。

本标准与Q/LM 0002S-2016《热凝固蛋制品（松花蛋肠）》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 在生产工艺中增加了消毒和高温杀菌环节；
- 修改了贮存条件；
- 修改了保质期。

本标准于2019年6月6日由唐山市开平区雷曼食品厂负责人郝红雷批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年6月6日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LM 0002S-2014《热凝固蛋制品（松花蛋肠）》；
- Q/LM 0002S-2016《热凝固蛋制品（松花蛋肠）》。

热凝固蛋制品（松花蛋肠）

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品（松花蛋肠）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以皮蛋、鲜鸡蛋为主要原料，挑选、消毒液消毒、去壳、切块（皮蛋）、制蛋液（鲜蛋），冷藏、加入食用盐、白砂糖、味精、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素和碳酸钠，经混合搅拌、灌制、高温杀菌（110~120℃，30~60分钟）、包装而制成的松花蛋肠。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9694 皮蛋
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 皮蛋应符合 GB/T 9694 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 味精应符合 GB 2720 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	具有该产品正常的色泽	取适量样品置于白色磁盘中在自然光线下,用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、风味和杂质进行评定
气味和滋味	咸淡适中,具有该产品应有的滋味气味,无异味	
状态	组织紧密,有弹性,切片性能好,无密集气孔,无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	

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
食盐/(g/100g)	≤ 3	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 5	GB 5009.6
铅/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15

农药残留限量和兽药残留限量应符合 GB 2763、国家有关规定和公告的规定

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采访方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/（MPN/100g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合GB 1886. 1的规定；乳酸链球菌素应符合GB 1886. 231的规定；D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定；食品用香精应符合GB 30616的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 25009的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

随机按表4抽取样本，并将1/3样本进行封存，保留备查。微生物样品的采样及处理按GB 4789. 1的规定执行

表 4 抽样表

批量范围（箱）	样本数量（箱）	合格判定数（Ac）	不合格判定数（Re）
≤1200	5	0	1
1201~2500	8	1	2
≥2501	13	2	3

6.3 出厂检验项目



6.3.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格品。除微生物指标外，如有一项不符合要求，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准要求，判为不合格品。微生物指标不符合本标准，直接判为不合格品，并不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关国家标准及规定的要求。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

7.2.2 包装要求

外形完整，无污垢，不得破损，无汁液渗出，标签规整。

7.3 贮存

产品须在阴凉、干燥的食品专用库房贮存，库内无有毒、有害、有异味、有腐蚀的物品。成品应离墙、离地，按批次堆码整齐。

7.4 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混装、混放，运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。

7.5 保质期



在本标准规定的贮存运输条件下，保质期120天。

