



备案号：360863S-2020  
备案日期：2020年11月9日  
有效期至：2025年11月8日

# Q/JNBS

## 江西省食品安全企业标准

Q/JNBS 0001S-2020

### 真空软包装卤皮蛋制品

2020-10-07 发布

2020-10-07 实施

南昌宝森食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产品分类 .....	1
4 要求 .....	2
5 食品添加剂 .....	3
6 生产加工过程的卫生要求 .....	3
7 检验规则 .....	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。  
本标准中铅限量（以Pb计）为0.3 mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“蛋及蛋制品（皮蛋、皮蛋肠）”项下铅限量（以Pb计）0.5 mg/kg。

本标准起草单位：南昌宝森食品有限公司。

本标准主要起草人：万俊华。

本标准批准人：叶生平。

# 真空软包装卤皮蛋制品

## 1 范围

本标准规定了真空软包装卤皮蛋制品的分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以皮蛋、水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、食用香辛料为原辅料，添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食用香精），经配料、剥壳或不剥壳、卤制、冷却、内包装、后杀菌、外包装等工艺加工制成的真空软包装卤皮蛋制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

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 18186 酿造酱油

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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

根据生产工艺不同，将产品分为以下两类：

### 3.1 剥壳卤皮蛋

以皮蛋、水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、食用香辛料为原辅料，添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精），经配料、剥壳、卤制、冷却、内包装、后杀菌、外包装等工艺加工制成的真空软包装卤皮蛋制品。

### 3.2 带壳卤皮蛋

以皮蛋、水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、食用香辛料为原辅料，添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精），经配料、卤制、冷却、内包装、后杀菌、外包装等工艺加工制成的真空软包装卤皮蛋制品。

## 4 要求

### 4.1.1 原、辅料要求

#### 4.1.2 皮蛋

应符合GB/T 9694的规定。

#### 4.1.3 水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 4.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

#### 4.1.6 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

#### 4.1.7 味精

应符合GB/T 8967的规定。

#### 4.1.8 食用香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

#### 4.1.9 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

#### 4.1.10 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

## 4.1.11 乙基麦芽酚

应符合GB1886.208的规定。

## 4.1.12 食用香精

应符合GB 30616的规定。

## 4.2 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
	剥壳卤皮蛋	带壳卤皮蛋	
外观	蛋粒基本完整,肉质结实,有弹性、有韧性	蛋粒基本完整,表面蛋壳裂缝自然无缺失,剥壳后蛋体肉质结实,有弹性、有韧性	取适量试样,置于一清洁、干燥的器皿中,在自然光下目测其外观、色泽和杂质,鼻嗅其气味,口尝其滋味。
色泽	蛋白呈浅棕色至深褐色,蛋黄呈黄褐色至深褐色		
滋味及气味	具有该产品固有的滋味及气味,咸淡适中,无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 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)	≤ 70.0	GB 5009.3中的第一法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
注:农药残留量符合GB 2763规定;兽药残留量应符合国家相关规定和公告。		

## 4.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。

## 4.5 净含量

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

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、商业无菌、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

### 7.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

### 7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 塑料包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 10004的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密，无涨袋。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

#### 8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

#### 8.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

---

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：真空软包装卤皮蛋制品，标准编号为：Q/JNBS 0001S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

南昌宝森食品有限公司