



411074S-2021



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2021

松花蛋

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出。

本标准主要起草人：刘强。

H N
Q B

松花蛋

1 范围

本标准规定了松花蛋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、裹料腌制【以生活饮用水、米糠、氧化钙、碳酸钠为原料，配制成料液或料泥】、成熟、包装而成的松花蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 氧化钙应符合 GB 30614 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 米糠应清洁卫生，无污染，无发霉生虫。

2.2 感官要求

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
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
pH 值（1:15 稀释）	$\geq$ 9.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.15

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4

a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2. 6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 21710 的规定。

2. 7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜鸭蛋中的一种为原料，经挑选、裹料腌制【以生活饮用水、米糠、氧化钙、碳酸钠为原料，配制成料液或料泥】、成熟、包装而成的松花蛋。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫金宏食品有限公司

H N
Q B