



412828S-2024



尉氏县福万家食品有限公司企业标准

Q/WFS 0002S-2024

热凝固蛋制品

2024-11-13 发布

2024-11-13 实施

尉氏县福万家食品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县福万家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玲、郭云飞、刘亚。

H N
Q B

热凝固蛋制品

1 范围

本标准规定了热凝固蛋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以松花蛋(皮蛋)、鲜(冻)禽蛋(或全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油、紫薯粉、鸡蛋黄、鸭蛋黄、香肠(丁或块)、腊肠(丁或块)、肉丸(丁或块)、香辛料(八角、桂皮、草果、丁香、花椒、辣椒中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、明胶、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种,经预处理【松花蛋(皮蛋)去壳、切瓣,禽蛋(选蛋、打蛋或解冻)】、搅拌(或不搅拌)、灌装或注模、蒸煮、卤制或不卤制、真空包装或不真空包装、加热灭菌不加热灭菌、冷却、包装加工而成的热凝固蛋制品。

根据工艺及原辅料不同,产品可分为:松花蛋(皮蛋)肠、松花蛋(皮蛋)干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)禽蛋、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 香肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 肉丸应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.6 松花蛋(皮蛋)应符合 GB/T 9694 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 味精应符合GB/T 8967和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.17 紫薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.19 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.21 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

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，无霉变	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味及滋味，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
食用盐（以氯化钠计），g/kg	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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	1	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：1、a 样品的采样及处理按 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 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 出厂检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以松花蛋(皮蛋)、鲜(冻)禽蛋(或全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品中的一种或几种)为主要原料,添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油、紫薯粉、鸡蛋黄、鸭蛋黄、香肠(丁或块)、腊肠(丁或块)、肉丸(丁或块)、香辛料(八角、桂皮、草果、丁香、花椒、辣椒中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、明胶、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种,经预处理【松花蛋(皮蛋)去壳、切瓣,禽蛋(选蛋、打蛋或解冻)】、搅拌(或不搅拌)、灌装或注模、蒸煮、卤制或不卤制、真空包装或不真空包装、加热灭菌不加热灭菌、冷却、包装加工而成的热凝固蛋制品。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。

尉氏县福万家食品有限公司