

注：



411728S-2024



洛阳享乐亨生物科技有限公司企业标准

Q/LYHLH 0002S-2024

鲜炖花胶

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

洛阳享乐亨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳亨乐亨生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：亢国辉。

H N
Q B

鲜炖花胶

1 范围

本标准规定了鲜炖花胶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花胶（鱼鳔）为原料，经泡发、清洗、定量装瓶、灌入牛奶（生乳或灭菌乳、巴氏杀菌乳）、混合、炖煮灭菌、冷却、灯检、包装等工艺加工而成的即食鲜炖花胶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花胶（鱼鳔）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 生乳应符合 GB 19301 的规定。

2.1.3 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。

2.1.4 巴氏杀菌乳应符合 GB 19645 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本产品应当有的色泽	取适量试样置于洁净的50 mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
性 状	粘稠凝胶状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
固形物/（%） ≥	45.0	T/CNFIA 168-2023附录A
蛋白质/（g/100g） ≥	6.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计)/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
多氯联苯 ^a (μ g/kg) ≤	20	GB 5009.190
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	2.0	GB 5009.123
镉(以Cd计)/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/（ μ g/kg） ≤	4.0	GB 5009.26
甲基汞 ^b (以 Hg 计)/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.17

无机砷 ^c （以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
羟脯氨酸/（g/100g）	≥	0.4	GB/T 9695.23
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 ^b 可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。 ^c 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

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	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	1	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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

净含量应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、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

本标准适用于以花胶（鱼鳔）为原料，经泡发、清洗、定量装瓶、灌入牛奶（生乳或灭菌乳、巴氏杀菌乳）、混合、炖煮灭菌、冷却、灯检、包装等工艺加工而成的即食鲜炖花胶。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》的有关规定制定本企业标准，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。

洛阳亨乐亨生物科技有限公司

H N
Q B