

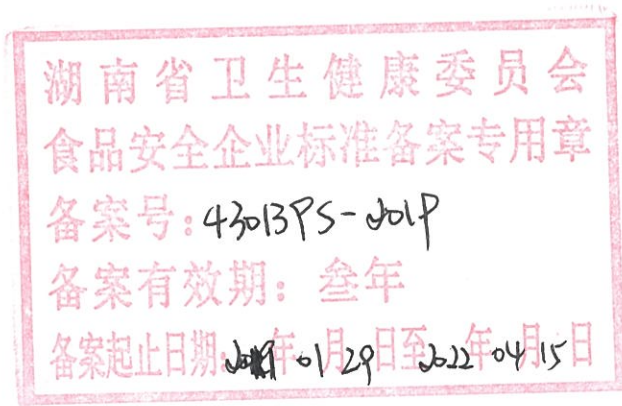
汨罗市舒尔食品有限公司企业标准

Q/YMSE 0001S—2019



食品安全企业标准

鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）



2018-11-18 发布

2019-01-18 实施

汨罗市舒尔食品有限公司 发布

前 言

本标准依照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分，标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由汨罗市舒尔食品有限公司提出并归口。

本标准由汨罗市舒尔食品有限公司起草。

本标准由汨罗市舒尔食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘辉。

本标准的复审周期为三年。

本标准代替 Q/YMSE 0001S—2016。



湖
食

鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）

1 范围

本标准规定了鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、鸡蛋、食用盐为原料，添加食品添加剂，经搅蛋、配料、灌装、高温蒸煮、冷却成型等工艺加工制成的鸡蛋豆腐（热凝固蛋制品）。

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，仅所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 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/T4789.19	食品卫生微生物学检验蛋与蛋制品检验
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 5009.12	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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	淡黄色	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品滋味
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	

组织形态	具有产品应用的形状，无酸败、霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
蛋白质/(g/100g)	≥ 3.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	0.16	GB 5009.12
镉(Cd)/(mg/kg)	0.05	GB 5009.15

3.5 兽药残留限量和农药最大残留限量

3.5.1 兽药残留限量

应符合相关标准的规定。

3.5.2 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB/T4789.19 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (/25g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定要求。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 10.03.02 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。



卫生
企业

5 检验规则

5.1 组批

以同一次配料，同一班次生产包装好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批包装完好的产品，随机抽取样品 1kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应该经生产厂的质量监督检验部门进行出厂检验。出厂检验项目为感官、净含量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。检验合格后，应附有检验报告，方可出厂。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。一般每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 0℃-5℃冷藏。

6.4.2 应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为 2 个月。



健康
准备