

天津市食品安全企业标准

Q/04A0641S-2017

羊肝五豆羹

备 案 号：1205385
备案日期：2017 年 5 月 日
截止日期：2020 年 5 月 日

2017 年 5 月 日发布

2017 年 5 月 日实施

天津市津桥食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市津桥食品有限公司提出起草、并负责解释。

本标准主要起草人：孙玉成

本标准于2011年5月首次发布。本标准于2013年8月第一次修订，修订内容如下：

-----调整了产品配方，增加了水、卡拉胶、丙酸钠；

-----更新了规范性引用文件；

-----增加了生产工艺“原料清洗、配料”；

-----调整了理化指标中的“可溶性固型物、还原糖”指标；

-----原辅料要求中增加了水、卡拉胶、丙酸钠的要求以及增加了食品原料应符合 GB2761、GB2762、GB2763；调整了芸豆、豌豆、扁豆的要求；

-----增加了标准中的“3.5、3.6、3.7”章的要求；

-----按照 GB2762 标准修订了污染物指标；

-----调整了黄曲霉毒素 B1 测定方法；

-----增加了 GB28050 及《食品标识管理规定》的要求；

-----细化了编制说明。

本标准于2016年7月第二次修订，修订内容如下：

----更新了规范性引用文件；

----调整了理化指标；

----调整了微生物指标；

----补充了编制说明中各项指标的制定依据。

本标准于2017年5月第三次修订，修订内容如下：

----修订了标准名称；

----增加了原辅料；

----更新了规范性引用文件；

----增加了产品分类。

羊肝五豆羹

1 范围

本标准规定了羊肝五豆羹的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以豆类（小豆、芸豆、绿豆、豌豆、扁豆）中的一种或数种为原料，以麦芽糖、白砂糖、水为辅料，添加或不添加羊肝、栗仁、芝麻、山楂，添加食品添加剂：琼脂、卡拉胶、丙酸钙或丙酸钠、柠檬酸、食品用香精，经原料清洗、配料、熬制、灌装、成型等工艺制成的羊肝五豆羹。

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/T 317	白砂糖	
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.239	食品安全国家标准	食品添加剂 琼脂
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.7	食品安全国家标准	食品中还原糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	
GB/T 10460	豌豆	
GB/T 10461	小豆	
GB/T 10462	绿豆	
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB/T 20883	麦芽糖	
GB 25548	食品安全国家标准	食品添加剂 丙酸钙
GB 25549	食品安全国家标准	食品添加剂 丙酸钠

- 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
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10092 山楂
- SB/T 10557 熟制板栗和仁
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局第 102 号令《食品标识管理规定》

3 分类

产品按配料不同分为羊肝豆羹和五豆羊羹。

4 要求

- 4.1 原辅料要求
- 4.1.1 小豆应符合 GB/T 10461 及 GB2715 的规定。
 - 4.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 及 GB2715 的规定。
 - 4.1.3 芸豆、扁豆应符合 GB 2715 的规定。
 - 4.1.4 豌豆应符合 GB/T10460 及 GB2715 的规定。
 - 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
 - 4.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 及 GB 15203 的规定。
 - 4.1.7 羊肝应符合 GB 2707 的规定。
 - 4.1.8 栗仁应符合 SB/T 10557 的规定。
 - 4.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 - 4.1.10 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。
 - 4.1.11 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
 - 4.1.12 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
 - 4.1.13 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
 - 4.1.14 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
 - 4.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
 - 4.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
 - 4.1.17 水应符合 GB 5749 的规定。
 - 4.1.18 以上原辅料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.2 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	
	羊肝豆羹	五豆羊羹
色 泽	棕黄色，色泽均匀	棕红色，色泽均匀
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味，无焦糊、无异味	
组织形态	形态完整，表面光滑，组织紧密，有弹性，无蔗糖结晶块，可见原料颗粒	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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
可溶性固形物/（g/100g） \geq	50
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g） \leq	40
铅（Pb）/（mg/kg） \leq	0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
霉菌/（CFU/g） ≤	150			
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				
a：样品的采样及处理按 GB4789.1执行。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂其质量应符合相关标准规定。

4.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、杂质。切片观察组织形态。尝其滋味，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

取适量 40g 样品精确到 0.01g，置于烧杯中加入（100-150）ml 的水，将烧杯放在电炉上煮沸后冷却至 20℃ 进行过滤，用样品过滤液按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

按 GB4789.4、GB4789.10 第二法规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.1.1 出厂检验

产品出厂前需经本厂质检部门逐批进行检验，经检验合格签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群。

6.1.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一品种生产的产品为一批，每批产品从成品库中随机抽取 2kg 作为检验样品。

6.3 判定规则

当检验结果全部符合标准规定的要求时，则判定该批产品合格；当检验结果中如微生物指标出现不合格项时，判该批产品不合格。当感官要求、理化指标出现不合格项时，可从原批产品中加倍抽样对不合格项进行复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定；外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装采用聚乙烯袋装应符合 GB 9687 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，防止日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在通风干燥的仓库内，应离地、离墙码放，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

7.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 12 个月。

编制说明

一、目的、意义

我公司生产的羊肝五豆羹，是根据市场需求及我公司生产产品的经验及实际情况，为规范生产并保证产品的品质特制定此标准。

二、指标来源

1、感官要求、可溶性固形物、还原糖是根据我公司的实际生产情况而制定的；

2、铅指标依据 GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》及 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准制定；铅指标在 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定“豆类制品 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ”本企业标准规定为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于此标准；

3、菌落总数、霉菌指标依据 GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点 面包》确定的；

4、大肠菌群指标依据 GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》确定的；

5、致病菌限量依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定的；

6、净含量按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行；

7、标准中所用的检验方法、计量单位均符合国家最新标准的要求。

天津市津桥食品有限公司

2017 年 5 月

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》及 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	$\leq 0.4\text{mg/kg}$	$\leq 0.5\text{mg/kg}$
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：		
无		