

Q/JHR

锦州市锦汇肉类制品厂企业标准

Q/JHR 0002S—2014

淀 粉 肠

2014-××-××发布

2014-××-××实施

锦州市锦汇肉类制品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准安全指标依据 SB/T 10279-2008《熏煮香肠》、GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》制定。

本标准由锦州市锦汇肉类制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王忠 杨鲲。

本标准属首次发布。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求，检验方法，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、香辛料、食盐为辅料，添加食品添加剂（卡拉胶、聚丙烯酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸脂双淀粉、氯化钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内脂、酪蛋白酸钠、亚硝酸钠、红曲红、红曲米、高粱红、诱惑红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠），经原料肉修整、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入辅料，再经搅拌、滚揉（或斩拌）、充填、烘烤、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、真空包装（或散装）、灭菌等工艺制作的淀粉肠。

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 317 白砂糖

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷与无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5461 食用盐

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/T 7740 天然肠衣

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量的测定
 GB/T 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量的测定
 GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量的测定
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出法复合
 GB/T 12729.1 辛料和调味品 名称
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜/冻猪肉：应符合GB 2707及国家兽药残留的规定。
 3.1.2 鲜/冻鸡肉、鸭肉：应符合GB 16869及国家兽药残留的规定。
 3.1.3 白砂糖：应符合GB 317的规定。
 3.1.4 马铃薯淀粉：应符合B/T 8884的规定。
 3.1.5 食用玉米淀粉：应符合B/T 8885的规定。
 3.1.6 食用盐：应符合GB 5461的规定。
 3.1.7 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
 3.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外 观	均匀饱满，无损伤，表面干净，密封良好，结扎牢固
色 泽	具有产品固有颜色
组织状态	组织紧密，有弹性，切片良好，切面中不能有大于直径为2mm以上的气孔，无汁液
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，有产品特有的风味，无异味

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	70
氯化物 (以NaCl计) / (g/100g) ≤	4
蛋白质/ (g/100g) ≥	5
脂肪/ (g/100g) ≤	25
淀粉/ (g/100g)	10-25
铅(以Pb计)/ (mg/kg) ≤	0.5
无机砷(以As计)/ (mg/kg) ≤	0.05
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.05
苯并 (a) 芘 ^a / (μ g/kg) ≤	5.0
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg) ≤	30
a限于烧烤和烟熏香肠	

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (cfu/g) ≤	30 000
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	30
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌)	按 GB 29921 执行

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 19303 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 检验方法

4.1 感官检验

根据产品感官指标用眼、鼻、口、等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和滋、气味进行检查。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

4.2.2 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.4 脂肪

按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

4.2.5 淀粉

按 GB/T 9695.14 规定的方法测定。

4.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.7 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.2.9 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.2.10 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

4.2.11 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

4.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.4 微生物指标

按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.3 抽样

每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用天然肠衣和SB/T 10373胶原蛋白肠衣。应分别符合GB/T 7740和SB/T 10373的规定，种包装应符合GB/T 10004的规定。外包装应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

散装产品应 0-4℃ 条件下冷库中贮存。真空包装产品常温贮存条件下贮存，在产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫不低于 10cm。

在符合本标准规定的条件下，散装产品保质期为 15 天，真空包装产品保质期为 3 个月。