

Q/JSZ

锦 州 塞 维 肉 类 制 品 厂 企 业 标 准

Q/JSZ 0004S—2015

淀 粉 肠

2015-××-××发布

2015-××-××实施

锦 州 塞 维 肉 类 制 品 厂 发 布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 SB/T 10279-2008《熏煮香肠》、GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由锦州塞维肉类制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李业 林月清。

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，以淀粉、食品工业用大豆蛋白、膨化豆制品、魔芋粉、白砂糖、香辛料、食盐为辅料，原料肉经修整、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入辅料，再经搅拌、滚揉（或斩拌）、充填（或不充填）、烘烤、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却（或冷冻）、真空包装（或散装）、灭菌（或不灭菌）等工艺制成的淀粉肠。

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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 8884 马铃薯淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出法复合
 SB/T 10453 膨化豆制品
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 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/T 20371 食品工业用大豆蛋白
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
 NY/T 494 魔芋粉
 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 淀粉：应符合GB/T 8885或GB/T 8884的规定。
- 3.1.5 食品工业用大豆蛋白：应符合GB/T 20371的规定。
- 3.1.6 膨化豆制品：应符合SB/T 10453的规定。
- 3.1.7 魔芋粉：应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合GB 5461的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。
- 3.1.10 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） ≤	75
氯化物（以NaCl计）/（g/100g） ≤	4
蛋白质/（g/100g） ≥	5
脂肪/（g/100g） ≤	35
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
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	2.0
苯并（a）芘 ^a /（μg/kg） ≤	5.0
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg） ≤	30
^a 限于烧烤和烟熏淀粉肠	

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

应符合表3的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g） ≤	30000
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	30

3.4.2 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1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 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

3.7 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 5009.3 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 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 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

4.2.11 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定的方法测定。

4.2.12 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定方法测定。

4.3.3 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10 第二法、GB 4789.30 规定方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070 规定方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批配料、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、水分、氯化物、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) 国家食品安全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

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。肠衣应符合GB/T 7740或SB/T 10373的规定，内包装应符合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，并按产品要求设置冷藏或冷冻设施。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

散装产品应在 0-15℃或常温条件下贮存。真空包装产品在 0-15℃或常温条件下贮存，速冻调制产品应在-18℃以下冷库中贮存。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。包装箱离墙离地应不低于 20cm。

在符合本标准规定的条件下，散装产品在 0-15℃贮存条件下保质期为 15 天，常温 7 天。真空包装产品 0-15℃条件下保质期为 4 个月，常温 3 个月。速冻调制产品-18℃以下保质期为 12 个月。
