辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0035 S- 2017号

# Q/JST

# 锦州市三田食品有限公司企业标准

Q/JST 0001S-2017

# 淀粉肠

2017-06-13 发布

2017-07-14 实施

锦州市三田食品有限公司 发布

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 -2 号

# 前　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准　熟肉制品》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中食品安全指标铅严于国家标准）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其它指标参照 SB/T 10279-2008《熏煮香肠》和产品实测值确定。

本标准由锦州市三田食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：温荣则。

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、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，以玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、香辛料，大豆蛋白为辅料，添加食品添加剂（卡拉胶、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食品用香精、红曲红、乳酸链球菌素），经修整、腌制（或不腌）、绞碎后，加入配料，再经搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、充填（或不充填）、滚揉（或不滚揉）、充填、烘烤（或不烘烤）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制作的淀粉肠类熟肉制品。

## 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 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 8885　食用玉米淀粉
GB/T 8967　谷氨酸钠(味精)
GB 9687　食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 9695.1　肉与肉制品　游离脂肪含量的测定
GB/T 9695.11　肉与肉制品　氮含量的测定
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 9959.1　鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2　分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 10004　包装用塑料复合膜、袋　干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1　香辛料和调味品　名称
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB 16869　鲜、冻禽产品
GB 17030　食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
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 25557　食品安全国家标准　食品添加剂　焦磷酸钠
GB 25566　食品安全国家标准　食品添加剂　三聚磷酸钠
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
SB/T 10279　熏煮香肠
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》
农业部公告(2002)第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》

## 3　要求

### 3.1　原辅料要求

3.1.1　鲜、冻猪肉：应符合GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB 2707及农业部公告(2002)第235号的规定。
3.1.2　鲜、冻鸡肉：应符合 GB 16869、GB 2707 农业部公告(2002)第 235 号的规定。
3.1.3　食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
3.1.4　白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
3.1.5　食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 大豆蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。

3.1.9 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.10 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。

3.1.11 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.12 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。

3.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.14 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.15 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.16 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.17 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.18 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。

3.1.19 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 | 检验方法 |
|---|---|---|
| 外　　观 | 肠体干爽，有光泽，长短一致，粗细均匀，无粘液，无破损 | 按 SB/T 10279 中 5.1 规定的方法检验。取适量样品，放入玻璃器皿内，自然光下用肉眼观察外观、组织状态、色泽、杂质，嗅其气味，品尝滋味。 |
| 色　　泽 | 色泽均匀，呈粉红色 | |
| 组织形态 | 组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔、在切面中无直径为 2mm 以上的气孔，无汁液 | |
| 风　　味 | 咸淡适中，滋味鲜美，有各自产品的特殊风味，无异味 | |
| 杂　　质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

4.3 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 |
|---|---|---|---|
| 水分/（%） | ≤ | 70 | GB/T 9695.15 |
| 脂肪/（%） | ≤ | 25 | GB/T 9695.1 |
| 蛋白质/（%） | ≥ | 5 | GB/T 9695.11 |
| 淀粉/（%） | ≤ | 20 | GB/T 9695.14 |
| 氯化物（以 $Cl^-$ 计）/（%） | ≤ | 4 | GB 5009.44 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.45 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |

表 2（续）

| | | | |
|---|---|---|---|
| 镉（以 Cd 计）/（ mg/kg） | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬（以 Cr 计）/（mg/kg） | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |
| 苯并（a）芘[a]/（μ g/kg） | ≤ | 5.0 | GB 5009.27 |
| 亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）/（mg/kg） | ≤ | 30 | GB 5009.33 |
| [a]限于烧烤和烟熏香肠。 | | | |

## 4.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

| 致病菌指标 | 采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数（CFU/g） | 5 | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群（MPN/g） | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB 4789.3 |
| [a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

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） | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| [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国家相应的标准和有关规定。

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 GB 2762 的规定。

## 3.7 生产加工过程的要求

应符合GB 19303和GB 14881的规定。

## 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定测定。

## 4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一规格、同一原料、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。每批次抽样一定数量样品（满足检验需求），分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

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

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 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。

5.2 包装

产品内包装天然肠衣应符合GB/T 7740 的规定；胶原蛋白肠衣应符合SB/T 10373的规定；塑料肠衣应符合GB 17030 、GB 9687的规定。真空包装袋及散装产品袋应符合GB 9687、GB/T 10004的规定。外包装材料采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 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，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

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，产品应贮存在干燥、通风的库房中离地离墙存放，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有10cm以上的垫板。

在本标准规定的条件下，天然肠衣、胶原蛋白肠衣产品保质期0℃-5℃为15天，常温为7天，塑料肠衣产品保质期常温为90天。真空包装产品保质期常温为180天。