

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2 S- 号

Q/JHR

锦州市锦汇肉类制品厂企业标准

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0038 S- 2017 号

Q/JHR 0002S-2017

淀粉肠



2017-08-08 发布

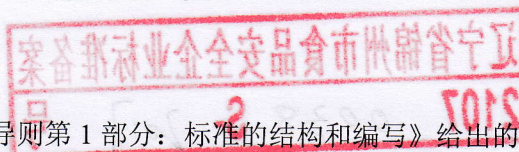
2017-09-09 实施

锦州市锦汇肉类制品厂 发布



Q/JHR 0002S-2017

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》给出的规则编写。

本标准安全指标依据 SB/T 10279-2008《熏煮香肠》、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，其它指标根据产品实测值确定。

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 王鑫。

本标准属首次发布。



王忠

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，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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 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 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品中 N-二甲基亚硝胺类化合物的测定

GB 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 5009.44 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 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 9695.11 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/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 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 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 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号的规定

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜/冻猪肉：应符合GB 2707及农业部公告(2002)第235号的规定。
 3.1.2 鲜/冻鸡肉、鸭肉：应符合GB 16869、GB 2707及农业部公告(2002)第235号的规定。
 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GB/T 8884的规定。
 3.1.5 食用玉米淀粉：应符合GB/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	检验方法
外 观	均匀饱满，无损伤，表面干净，密封良好，结扎牢固	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	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	检验方法
水分/（g/100g）	≤70	GB/T 9695. 15
氯化物（以NaCl计）/（g/100g）	≤4	GB 5009. 44
蛋白质/（g/100g）	≥5	GB/T 9695. 11
脂肪/（g/100g）	≤25	GB/T 9695. 1
淀粉/（g/100g）	10-25	GB/T 9695. 14
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤0. 5	GB 5009. 12
总砷(以As计)/（mg/kg）	≤0. 5	GB 5009. 11
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0. 1	GB 5009. 15
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤0. 9	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤3. 0	GB 5009. 26
苯并（a）芘 ^a /（μg/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		

3.4 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

项 目	采样方案及限量(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
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)

表 4(续)

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

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 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 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。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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:

- 产品定型投产时;
- 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- 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;
- 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.6 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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 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。

5.2 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。

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，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

散装产品应 0-4℃ 条件下冷库中贮存。真空包装产品在常温或者 0℃ 以下条件下贮存，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，真空包装产品常温下保存保质期为 3 个月，0℃ 以下保存保质期为 6 个月。

