

Q/HZY

辽宁华之源食品有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2022

淀粉肠

2022-06-22 发布

2022-07-28 实施

辽宁华之源食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020的给出的规则起草。

本标准的食品安全指标依据GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）》制定。

本标准由辽宁华之源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张宝峰

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入食用淀粉、大豆分离蛋白、食盐、白砂糖或（和）绵白糖、味精、香辛料（辣椒片、黑胡椒粉、芝麻、孜然、姜粉、蒜粉等添加其中一种或者几种）和食品添加剂（乳酸钠、食品用香精、卡拉胶、山梨酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红（或不添加）、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、诱惑红（或不添加）、亚硝酸钠），再搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、充填、烘烤（或不烘烤）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、真空包装（或不真空包装）、二次杀菌（不灭菌）工艺制成的淀粉含量大于 10%、小于 25%、蛋白质含量不低于 5%的淀粉肠。原料肉应包括畜禽精肉和为改善口感而添加的畜禽皮类。

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 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
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 2720	食品安全国家标准	味精
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 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 4789.30	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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定

GB 5009.9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 317	白砂糖	
GB/T 1445	绵白糖	
GB/T 5461	食用盐	
GB/T 6388	运输包装收发货标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 7740	天然肠衣	
GB/T 8883	食用小麦淀粉	
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉	
GB/T 8885	食用玉米淀粉	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB/T 17030	食品包装用聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜	
GB/T 24695	食品包装用玻璃纸	
BB/T 0039	商品零售包装袋	
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》

3 要求

3.1 原辅材料

3.1.1 畜、禽肉产品：应经去皮、骨、筋腱及血污工序，保持肉质新鲜、不沾污、不得混有其他杂质，并符合 GB 2707 的规定。

- 3.1.2 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.3 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.9 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.10 食品接触用塑料材料及制品：应符合 GB 4806.7 的规定。
- 3.1.11 食品包装用玻璃纸：应符合 GB/T 24695 的规定。
- 3.1.12 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜：应符合 GB/T 17030 的规定。
- 3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.17 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.18 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.19 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.20 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 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	指 标
外 观	肠体均匀饱满，干爽、有光泽、粗细均匀，无粘液、无损伤，结扎牢固，密封良好
色 泽	具有产品固有颜色，且均匀一致
组 织 形 态	组织紧密有弹性，切片完整，无密集气孔、无空洞、无汁液
滋味和气味	咸淡适中，具有本品固有的风味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

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
淀粉含量/(g/100g)	10~25
脂肪含量/(g/100g) ≤	25
蛋白质含量/(g/100g) ≥	5
氯化物(以 Cl 离子计)/(g/100g) ≤	4.0
苯并[a]芘 ^a /(μg/kg) ≤	5.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.05
a、限于烧烤和烟熏淀粉肠。	

3.4 微生物指标

预包装食品应符合表3的规定。

表 3 预包装食品微生物指标

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 发酵肉制品类除外					

散装食品应符合表 4 的规定。

表 4 散装食品微生物指标

项 目	限 量	检 验 方 法
沙门氏菌/(/25g)	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g) ≤	1000	GB 4789.10

3.5 其它污染物限量指标

应符合GB 2762的规定。

3.6 农药残留限量指标

应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的要求。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.10 盛装容器

采用天然肠衣的淀粉肠使用的盛装容器及材料应符合相应的食品安全标准和国家有关规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

用眼、鼻、口、手等感觉器官，对样品的外观、色泽、组织形态、滋味和气味的质量好坏进行评定。

4.2 净含量

按JJF 1070的规定执行。

4.3 理化指标

4.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.3.2 淀粉含量：按 GB 5009.9 规定的方法测定。

4.3.3 脂肪含量：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

4.3.4 蛋白质含量：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.3.5 氯化物：按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.3.6 苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定的方法测定。

4.4 污染物指标

4.4.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.4.2 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.4.3 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.4.4 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.5 微生物指标

4.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

4.5.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.5.4 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定的方法检验。

4.5.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分入库检查、出厂检验与型式检验。

5.2 入库检查：

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂检验包括：感官指标、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、标志、包装。

5.3.2 产品必须经过检验合格后方可出厂。

5.4 型式试验

5.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 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。

5.5 组批

同一班次、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

5.6 抽样

每批随机抽取 2kg 作为检验样品；1kg 用于检验，1kg 用于留样备检。

5.7 判定规则

- a) 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- b) 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。
- c) 除微生物指标外，其他指标如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718、GB 28050。标明产品名称、配料表、净含量、淀粉含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。

6.1.2 添加同一的畜禽原料制成的产品，其产品名称应命名为“XX 淀粉肠”。

6.1.3 运输包装的标志应符合按 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

6.1.4 清真产品按国家有关规定标志。

6.2 包装

外包装应符合 GB/T 10004 的规定，散装产品用外包装应符合 BB/T 0039 的规定，外包装采用瓦楞纸的应符合 GB/T 6543 的规定，以及其它相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

6.4.1 仓库要求

卫生、阴凉、干燥，不准同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品。

6.4.2 垛垫要求

产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 15cm。

6.4.3 堆码要求

按不同批次堆码，堆码整齐。

6.4.4 贮存

成品应在 15-20℃ 清洁卫生、阴凉、干燥、通风处贮存。

在符合本标准规定的条件下，散装产品保质期为 7 天，真空包装产品保质期为 150 天。