

《淀粉肠》标准编制说明

一、标准编制的目的

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。经检索没有与《淀粉肠》相适应的国家标准、行业标准和地方标准，本企业为了保证食品安全、确保消费者健康，特制定严于食品安全国家标准的《淀粉肠》企业标准，作为组织生产、检验、质量判定、标志、包装、运输、贮存和销售的依据。

二、标准编制的依据

依据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”和《食品安全法》第三十条：“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准”的规定，本企业特制定《淀粉肠》标准。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，其中菌落总数严于国家标准，其他指标依据国家标准和产品实测值制定。

1、本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

2、在标准的技术要求部分参照和引用了以下相关国家标准。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》

三、原辅料要求

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。

2、食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。

3、食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

4、食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

5、食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

6、味精：应符合 GB 2720 的规定。

7、白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

8、绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

9、天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。

10、食品接触用塑料材料及制品：应符合 GB 4806.7 的规定。

11、食品包装用玻璃纸：应符合 GB/T 24695 的规定。

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。

13、生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

14、红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

15、山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

16、乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。

17、香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

18、食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

19、食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。

20、大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定

四、技术指标和微生物指标比较

表 1 技术指标对比

项 目	企业标准	国家标准	相关性比较	标准依据
苯并[a]芘 ^a / (μg/kg) ≤	5.0	5.0	等同国标	GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
铅（以 Pb 计） / (mg/kg) ≤	0.5	0.5	等同国标	
总砷（以 As 计） / (mg/kg) ≤	0.5	0.5	等同国标	
镉（以 Cd 计） / (mg/kg) ≤	0.1	0.1	等同国标	
总汞（以 Hg 计） / (mg/kg) ≤	0.05	0.05	等同国标	

表 2 预包装食品微生物指标对比

项 目		采样方案 ^a 及限量				相关性比较	标准依据
		n	c	m	M		
菌落总数 ^b / (CFU/g)	企业标准	5	1	10 ⁴	10 ⁵	严于国标	GB2726—2016 食品安全国家标准 熟肉制品
	国家标准	5	2	10 ⁴	10 ⁵		
大肠菌群 / (CFU/g)	企业标准	5	2	10	10 ²	等同国标	
	国家标准	5	2	10	10 ²		
沙门氏菌 / (/25g)	企业标准	5	0	0	-	等同国标	GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
	国家标准	5	0	0	-		
单核细胞增生李斯特氏菌 / (/25g)	企业标准	5	0	0	-	等同国标	
	国家标准	5	0	0	-		
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	企业标准	5	1	100	1000	等同国标	
	国家标准	5	1	100	1000		

表 3 散装食品微生物指标对比

项 目	企业标准	国家标准	相关性比较	标准依据
沙门氏菌/(/25g)	0	0	等同国标	GB 31607 食品安全 国家标准 散装即食 食品中致病菌限量
金黄色葡萄球菌/(CFU/g) ≤	1000	1000	等同国标	

五、农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

六、食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的要求。

七、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

八、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。

九、标准加严的意义

菌落是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，如果菌落总数超标严重，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐烂变质。消费者食用细菌超标的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。为了确保消费者健康、保证食品安全，菌落总数指标严于国家标准要求。

十、标准的公示和完善

由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。

本企业标准在卫生计生行政部门提供的网站平台上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业可根据公示反馈意见进行完善。

本企业依据权威的检验报告，产品质量能够达到本标准的规定要求，企业也具有实施本标准的条件和措施，能够满足指导和组织批量生产的需求。

辽宁华之源食品有限公司

2022年3月28日