

Q/JJX

建平县京昕肉食品有限责任公司企业标准

Q/JJX 0002S-2022

淀粉肉肠

2022-11-28 发布

2022-12-28 实施

建平县京昕肉食品有限责任公司

发布

前 言

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》给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，微生物指标依据GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》及GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定，其中铅限量严于国家标准。

本标准由建平县京听肉食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩荣东。

本标准属首次发布。

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的范围、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸡皮为主要原料，经修整、绞制(或斩拌)、腌制(或不腌制)后，以生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、香辛料为辅料，选择性添加食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、复合磷酸盐、卡拉胶、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、红曲红、食用香精)，再经搅拌(或斩拌)、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、灌制、蒸煮、烘烤（或不烘烤）、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制成的淀粉肉肠。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.169 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 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 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

Q/JJX 0002S-2022

- 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 5009.27 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/T 5461 食用盐
- 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/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- 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 鸡肉、鸡皮：应符合 GB 2707 和农业部公告（2002）第 235 号的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.9 复合磷酸盐：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.10 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.11 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.12 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.14 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 肠衣：应符合 GB/T 7740、SB/T 10373、GB/T 10004 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外 观	肠体均匀，不破损	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有产品固有颜色，均匀一致	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
风 味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品特有风味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分 / (g/100g)	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质 / (g/100g)	≥ 5	GB 5009.5
脂肪 / (g/100g)	≤ 35	GB 5009.6
淀粉 / (g/100g)	15-25	GB 5009.9
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ 30.0	GB 5009.33
^a 苯并（a）芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
a 仅限于烧烤和烟熏香肠		

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	预包装食品采样方案 ^a 及限量				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/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
注1: ^a 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

表4 致病菌限量

项 目	预包装食品采样方案 ^a 及限量				散装即食食品	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	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	≤1000	GB 4789.10
注1: ^a 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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 生产加工过程

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定,按照本标准生产的产品及其生产加工过程中,不添加和使用非食用物质。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 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 规定进行。

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监督检验部门按标准要求检验,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

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 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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

预包装产品标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。散装产品应符合 GB 31621 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全标准要求和有关规定，肠衣应符合 GB/T 7740、SB/T 10373、GB/T 10004 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装应符合相关标准的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定贮运条件下，自生产之日起，0℃-4℃保质期 10 天。