

# 《熏煮肠》标准编制说明

## 一、标准编制的目的和意义

《熏煮肠》是本企业生产的产品之一，该产品目前尚没有国家标准、行业标准和地方标准，为更好的组织生产，加工出让消费者满意的产品，按照《中华人民共和国标准化法》规定，特制订了本产品的企业标准，作为企业指导、组织生产、最终产品检验、销售的依据，以确保产品质量的稳定。

## 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《熏煮肠》标准。

1、本标准按照GB/T 1.1《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/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

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》

### 三、原辅料要求

鸡肉、鸡皮：应符合GB 2707和农业部公告(2002)第235号的规定。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。

大豆蛋白：应符合GB 20371的规定。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。

复合磷酸盐：应符合GB 26687的规定。

卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。

脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。

乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

红曲红：应符合GB 1886.181的规定。

食用香精：应符合GB 30616的规定。

肠衣：应符合GB/T 7740、SB/T 10373、GB/T 10004的规定。

### 四、产品加工工艺：

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、包装等工艺制成的熏煮肠。

### 五、技术指标比较

理化指标与国家标准比较如下:

项 目	企业标准	国家标准	标准依据	相关性比较
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.49	0.5	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	严于国标
水分 /（g/100g） ≤	75	—	实测值	—
蛋白质 /（g/100g） ≥	5	—	实测值	—
脂肪 /（g/100g） ≤	35	—	实测值	—
淀粉 /（g/100g）	7-14	—	实测值	—
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	0.5	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.1	0.1	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） ≤	30.0	30.0	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
<sup>a</sup> 苯并（a）芘/（μg/kg） ≤	5.0	5.0	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标
a 仅限于烧烤和烟熏香肠				

微生物限量与国家标准比较如下:

项 目	n	c	m	M	相关性比较
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	等同 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	等同 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	等同 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	等同 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	等同 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限

## 散装食品致病菌限量

项 目	M	相关性比较
沙门氏菌/(/25g)	0	等同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	等同GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

## 六、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。

## 七、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理规定》的规定，

## 八、标准加严意义

由于铅是重要的有毒重金属之一，在人体内具有蓄积性，在人体的半衰期为14年，铅的长期低浓度暴露可影响心血管、中枢神经等系统发育。胎儿和婴幼儿对铅敏感，铅对儿童智力的损害受到广泛关注。为了确保消费者健康、保证食品安全，铅指标严于国家标准要求。

## 九、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改进、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。

建平县京昕肉食品有限责任公司

2022年11月15日