

Q/KJX

开原市佳薪食品厂企业标准

Q/KJX 0001S—2024

淀粉肠

2024-00-00 发布

2024-00-00 实施

开原市佳薪食品厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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》编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中肉制品制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由开原市佳薪食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：吴鹤、周颖、赵德民。

本标准属首次发布。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的产品分类、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3.1定义的产品的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

SB/T 10279 熏煮香肠

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 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.28	食品安全国家标准	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠
GB 1886.231	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸链球菌素
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）		
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
GB/T 5461	食用盐		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
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 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量	
GB/T 7740	天然肠衣		
GB/T 17030	食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜		
GB 14967	食品安全国家标准	胶原蛋白肠衣	
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 22493	大豆蛋白粉		
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白	
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件		
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 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
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 5009.12	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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定	
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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
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 19303	熟肉制品企业生产卫生规范		
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准		
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
中华人民共和国卫生部公告 2010 第 12 号			
GB/T 5737	食品塑料周转箱		

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 淀粉肠

以鲜（冻）鸡肉及副产品、鲜（冻）猪肉及副产品、食用淀粉为主要原料，大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料等为辅料，选择性添加食品添加剂如（乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食品用香精、红曲红、诱惑红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素）等，经原料修整、清洗、绞碎、加入配料、再经搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、灌装、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制作的淀粉含量在10%-25%之间，蛋白质含量不低于5%的淀粉肠。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽产品及副产品：应符合 GB 2707、GB 2762、GB 31560 的规定。
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB/T 8883 或 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 4.1.7 大豆蛋白（粉）：应符合 GB/T 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929、中华人民共和国卫生部公告 2010 第 12 号的规定。
- 4.1.10 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932、中华人民共和国卫生部公告 2010 第 12 号的规定。
- 4.1.11 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926、中华人民共和国卫生部公告 2010 第 12 号的规定。
- 4.1.12 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.13 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.14 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.15 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.16 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.17 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 4.1.18 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。

- 4.1.19 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.21 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.22 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.23 肠衣：应符合 GB 14967、GB/T 7740、GB/T 17030 的规定。
- 4.1.24 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定
- 4.1.25 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定
- 4.1.26 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定
- 4.1.27 其他原辅料：应符合相关标准或国家有关规定。

4.2 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	肠体均匀饱满、无损伤、结扎牢固、密封良好	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察外观、色泽、组织形态、杂质；闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
组织形态	组织紧密有弹性、无破裂、切片完整	
滋味、气味	咸淡适中，具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

4.3 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)	≤	75.0	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤	4.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	30.0	GB 5009.6

淀粉/(g/100g)		10.0—25.0	GB 5009.9
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.29	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
^a 苯并（a）芘/(ug/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
注：a 指标仅限熏制淀粉肠。			

4.4 微生物、致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物、致病菌限量

项 目	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 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 其他食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂的公告的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定

4.8 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，检验按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取满足检验和备检需要的样品，分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验：有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 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。

5.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，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。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，采用食品包装袋，应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。需冷冻的运输工具应设冷冻设施。

6.4 贮存

产品存放库房应保持通风干燥，并有防尘、防虫、防蝇、防鼠等设施；需要冷冻的，应贮存于 -18 摄氏度冷库中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品一起贮存。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合上述规定贮存条件下，常温贮存的保质期为90天，冷冻的保质期为12个月。
