

Q/TXS

铁岭市鑫丰华食品加工厂企业标准

Q/TXS 0001S-2024

淀粉肠

2024-02-15 发布

2024-03-15 实施

铁岭市鑫丰华食品加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准中的食品安全指标依据 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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中总砷、铬指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由铁岭市鑫丰华食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱长泰、丁琦、邹晓楠。

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、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、鸡肉为主要原料，经修整，选择性添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、高粱红、红曲红、卡拉胶、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、聚丙烯酸钠、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、磷酸三钾、食品用香精），经腌制（或不腌制）、绞碎，加入辅料淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料，经斩拌、滚揉、乳化、充填，蒸煮或烘烤、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制成的淀粉肠。

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 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

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 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

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 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.327 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钾

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- 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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 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/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 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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 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 5009.123 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 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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

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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 猪肉：应符合 GB 2707、GB 2762 及国家有关兽药残留限量的规定。

- 3.1.2 鸡肉：应符合 GB 2707、GB 2762 及国家有关兽药残留量的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 大豆分离蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。
- 3.1.8 淀粉：应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.12 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.13 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.14 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.15 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.17 磷酸三钾：应符合 GB 1886.327 的规定。
- 3.1.18 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.19 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.20 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.21 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.22 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.23 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.24 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.25 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.26 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.27 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.28 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.29 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。
- 3.1.30 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 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	检验方法
外观	肠体均匀饱满、不损伤、结扎牢固、密封良好	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下目测外观、色泽、组织形态、杂质；用温开水簌口，品尝其口味
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色，色泽均匀、有光泽	
组织形态	组织紧密有弹性、无破裂、切片完整	
口味	咸淡适中，具有本品固有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪/（g/100g）	≤ 25.0	GB 5009.6
淀粉/（g/100g）	≤ 30.0	GB 5009.9
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.123
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 30	GB 5009.33
^a 苯并[a]芘 ^a /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
a 仅限熏、烧、烤制品		

3.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群应符合表3的规定；致病菌限量应符合表4的规定。

表 3 菌落总数和大肠菌群指标

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合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 规定。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 19303、GB 14881 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规定的方法进行检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由本厂质量部门按相关标准检验合格或验证供方提供的合格证明后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批：同一投料、同一生产日期、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样：在每组批中随机抽取样品不少于 10 个包装（不含净含量抽样），样品总量不少于 2kg，分成 2 份，一份检验，一份备查。抽样基数不得少于 20kg。

4.3 出厂检验

4.3.1 出厂检验项目

感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 产品出厂

每批产品须经本厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 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) 国家食药监管部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 若有不合格项时，应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

销售包装的标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装采用塑料周转箱，应符合 GB/T 5737 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

5.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性或影响产品质量的物品混装混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，临时存放底层产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。严禁与有毒有害、有异味、有污染的物品混存。

5.4.2 在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，天然肠衣淀粉肠产品保质期为 15 天；聚偏二氯乙烯肠衣淀粉肠产品保质期为 5 个月。
