辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0454 S 2018 号

Q/SSH

沈阳市尚恒食品有限公司企业标准

Q/SSH 0001S-2018

代替 Q/SSH 0001S-2016

淀粉肠

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018－12－10 发布　　2018－12 －30 实施

沈阳市尚恒食品有限公司　发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅限量指标严于国家标准。微生物指标依据 GB 2726-2016《熟肉制品卫生标准》、致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其它指标根据产品实际制定。

本标准由沈阳市尚恒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王烁、赵沈。

本标准代替 Q/SSH 0001S—2016《淀粉肠》。

本标准与 Q/SSH 0001S—2016《淀粉肠》标准主要差异：

——核查补充了引用的规范性文件；

——修改了术语和定义；

——修改了铅的限量；

——删除了总汞指标；

——修改了菌落总数和大肠菌群微生物指标；

——修改了产品保质期

本标准所代替历次版本发布情况为：

——Q/SSH 0001S—2016

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的术语和定义，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉和淀粉为主要原料，经一定工艺加工制成的淀粉肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 5009.26 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 食品中苯并芘（a）的测定

GB [illegible] 食品安全国家标准 食品[illegible]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 [illegible] 肉与[illegible]标准的分析方法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T [illegible] 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸-δ-内酯

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 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜

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 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)

GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

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/T 29343 木薯淀粉

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

SB/T 10373 胶原蛋白肠衣

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》

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

淀粉肠：以鲜（冻）猪肉、鸡肉、饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉等为主要原料，以大豆蛋白、香辛料、白砂糖、食用盐、植物油、味精等为辅料，选择性添加食品添加剂(谷氨酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、卡拉胶、红曲红、高粱红、诱惑红、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乳酸钠、三聚磷酸钠、双乙酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、食用香精等），经选料绞拌后，再经斩拌、滚揉、灌制、蒸煮、烟熏、烤制（或不烤制）、包装、杀菌、冷却等工艺制作的淀粉含量为10～30%的淀粉肠。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 原料猪肉：应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2 及国家有关兽药残留的规定。

4.1.2 原料鸡肉：应符合 GB 2707、GB 16869 及国家有关兽药残留的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 食盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.7 淀粉：应符合 GB/T 29343、GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。

4.1.8 食品工业用大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。

4.1.9 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 食品添加剂

4.2.1 谷氨酸钠(味精)：应符合 GB/T 8967 规定。

4.2.2 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。

4.2.3 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 规定。

4.2.4 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 规定。

4.2.5 红曲红：应符合 GB 1886.181 规定。

4.2.6 高粱红：应符合 GB 1886.32 规定。

4.2.7 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 规定。

4.2.8 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。

4.2.9 乳酸钠(溶液)：应符合 GB 25537 规定。

4.2.10 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 规定。

4.2.11 双乙酸钠：应符合 GB 25538 规定。

4.2.12 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 规定。

4.2.13 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 规定。

4.2.14 葡萄糖酸-δ-内酯：应符合 GB 7657 规定。

4.2.15 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 规定。

4.2.16 诱惑红：应符合 GB 1886.222 规定。

4.2.17 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。

4.2.18 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求
外　　观	肠体干爽，有光泽，长短一致，粗细均匀，无粘液，不破损
色　　泽	切片呈粉红色或玫瑰红色，有光泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片性能好，切面无直径大于 5mm 气孔，无汁液分离，无异物
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品的特殊风味，无异味
杂　　质	无肉眼可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2　理化指标

项　　目		指　　标
水分/（g/100g）	≤	70
氯化物（以 NaCl 计）/（%）	≤	4
蛋白质/（g/100g）	≥	5.0
脂肪/（g/100g）	≤	20
淀粉/（g/100g）		10～30
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（ mg/kg）	≤	0.45
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）/（mg/kg）	≤	30
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0
苯并(a)芘 [a]/(μg/kg)	≤	5.0
注：a 仅限于熏、烧、烤类。		

4.5 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3　微生物指标

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10^4	10^5
大肠菌数	5	2	10	10^2
沙门氏菌	5	0	0/25g	–
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	–
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
注 1：样品的采样分析及处理按 GB4789.1 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

4.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB2760 的规定。

4.8 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 JJF1070 规定的方法检测。

4.9 生产加工过程

应符合 GB14881、GB 19303 规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 5009.44 规定的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法测定。

5.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定方法测定。

5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定方法测定。

5.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定方法测定。

5.2.5 淀粉

按 GB 5009.9 规定方法测定。

5.2.6 亚硝酸钠

按 GB 5009.33 规定方法测定。

5.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定方法测定。

5.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定方法测定。

5.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定方法测定。

5.2.10 苯并芘（a）

按 GB 5009.27 规定方法测定。

5.2.11 铬

按 GB 5009.123 规定方法测定。

5.2.12 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌数

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅材料、包装材料等应按相应的标准经企业质检部门检查验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一生产日期的产品为一个批次。每批次采取随机抽样的方法抽取适量样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检，采样数量应满足检验及复检需要。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目.

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标志按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

肠衣应分别符合 GB 17030、GB/T 7740、SB/T 10373、GB 14967 的规定。塑料袋应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

7.4 贮存

成品应在常温干燥库房内贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm，分类、分批堆放。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 180 天。