辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0073 S 2019 号

Q/SXM

沈阳市沈北新区西姆食品厂企业标准

Q/SXM 0001S-2019

淀 粉 肠

相关
地方标准有关的，以

2019-03-11 发布　　2019-04-11 实施

沈阳市沈北新区西姆食品厂 发布

前　言

本标准按GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铅的指标严于GB 2762-2017《食品安全国家标准　食品中污染物限量》。

本标准由沈北新区西姆食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：邵玉、黄秀亮、高东娟、胡志国

淀 粉 肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的术语和定义，技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、鸡肉、为主要原料，以淀粉食用盐、白砂糖、味精、香辛料，大豆蛋白粉为辅料，添加食品添加剂，经原料修整、搅碎、加入配料、再经搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、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大于10%，蛋白质含量不低于5%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 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 1886.169 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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-二甲基亚硝胺类化合物的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 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 8967 谷氨酸钠（味精）

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/T 15691 香辛料通用技术条件

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB 25537 乳酸钠

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 25566 食品添加剂 三聚磷酸钠

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 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯

GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

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

3.1 淀粉肠

以鲜(冻)猪肉、鸡肉、为主要原料，淀粉、食用盐、白砂糖、味精、香辛料，大豆蛋白粉为辅料，添加食品添加剂（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D异抗坏血酸钠、羟丙基二淀粉、亚硝酸钠、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、红曲红、诱惑红），经原料修整、搅碎、加入配料、再经搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、腌制、灌装、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制作的淀粉肠。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品所用原辅料必须符合食品安全国家相关标准和有关规定。

4.1.1 猪肉、鸡肉：应符合GB 2707和GB 16869的规定。

4.1.2 淀粉：应符合GB/T 8885、GB/T 29343的规定。

4.1.3 大豆蛋白粉：应符合GB/T 22493的规定。

4.1.4 食用盐：应符合GB5461的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合GB 317的规定。

4.1.6 味精：应符合GB/T 8967、GB2720的规定。

4.1.7 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

4.1.8 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。

4.1.10 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。

4.1.11 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。

4.1.12 焦磷酸钠：应符合GB 25557的规定。

4.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。

4.1.14 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11的规定。

4.1.15 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。

4.1.16 食品用香精：应符合GB 30616的规定。

4.1.17 诱惑红：应符合GB1886.222的规定。

4.1.18 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。

4.1.19 羟丙基二淀粉：应合GB 29931的规定。

4.1.20 乳酸钠：应符合GB25537的规定。

4.1.21 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。

4.1.22 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.23 天然肠衣：应符合GB/T 7740

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
外　　观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，肠衣结扎部位无内容物渗出
色　　泽	具有该产品固有的颜色
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无其他杂质，无密集气孔
风　　味	咸淡适中，滋味鲜美，有各类产品的特有风味，无异味
杂　　质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/%	≤	75
蛋白质/%	≥	5
脂肪/g/100g	≤	25
食盐(以 Nacl 计)/%	≤	4
淀粉/%	≥	10
铅以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4
总砷(以 As 计)/（mg/kg）	≤	0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）/（mg/kg ）	≤	30
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0
N-二甲基亚硝胺 /μg/kg	≤	3.0

4.4 微生物指标

4.4.1 微生物限量应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2
注:a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.4.2 致病菌限量应符合表4规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	——
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注：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。

4.5 食品添加剂使用限量

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 规定。

4.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行。

5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定进行。

5.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定进行。

5.2.4 食盐

按GB 5009.44规定进行测定。

5.2.5 淀粉

按GB 5009.9规定进行。

5.2.6 铅

按GB 5009.12规定进行测定。

5.2.7 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定进行测定。

5.2.8 镉

按GB 5009.15规定进行测定。

5.2.9 总汞

按GB 5009.17规定进行测定。

5.2.10 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定进行测定。

5.2.11 铬

按GB 5009.123规定进行测定。

5.2.12 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定进行测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行测定。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行测定。

5.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定进行测定。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10（第二法）规定进行测定。

5.3.6 净含量偏差

按 JJF1070 规定方法测定

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质监部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

6.2 组批与抽样

6.2.1 同一次配料生产的同一品种产品为一批。

6.2.2 每批产品中随机抽取 2Kg。1Kg 作为检验样品，1Kg 留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经生产厂质量检验部门，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验。

有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a） 新产品试制定型鉴定；

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） 国家质量监督管理部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

6.4.3 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物限量指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和食品标识管理规定。

7.1.2 外包装纸箱表面图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品采用符合GB 4806.7、GB/T 10004标准规定材料包装，产品分为真空包装和散装。外包装应符合GB/T 5737、GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的物品混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

7.4 贮存

成品应在0-4℃阴凉、干燥处储存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠设施，堆码整齐，应离地、离墙不小于10cm。

7.5 保质期

在符合本标准的条件下，散装产品保质期为3天，巴氏杀菌产品保质期为7天，真空包装产品保质期为30天。