辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0423 S- 2019 号

Q/STLD

沈阳同利德食品有限公司企业标准

Q/STLD0004S-2019

熏煮香肠

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与[illegible]标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2019-12-01 发布　　2019-12-20 实施

沈阳同利德食品有限公司 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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》制定。其中铅的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值确定。

本标准由沈阳同利德食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 施莹莹

本标准为首次发布。

熏煮香肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜或冻猪肉、鸡肉为原料，经缓化（冻猪肉、鸡肉）、清洗、修整、绞碎后，加入水、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、蒜粉、小磨香油、松籽仁、食用盐、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖、香辛料、辣椒、食用植物油、白酒、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷脂酸、乳酸钠、卡拉胶、脱氢乙酸、双乙酸钠、氯化钾、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸-δ-内脂、山梨酸、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、高粱红、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠、食用香精），再经搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、填充、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、烘烤（或不烘烤）、冷却、包装、二次杀菌、冷却,在常温条件下贮存的熏煮香肠。

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 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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 3195 铝及铝合金拉制圆线材

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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

3.1.36 亚硝酸钠： 应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.37 食用香精： 应符合 GB 30616 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	要　　求	检验方法
外　　观	肠体均匀，不破损	取样品置于白色容器内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织形态、品尝其风味。
色　　泽	乳白或淡粉红色至枣红	
组 织 状 态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔物	
风　　味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂　　质	无正常视力可见杂质	

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	≤	75	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	4	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	10	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	35	GB 5009.6
淀粉，g/100g	≤	10	GB 5009.9

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项　　目		限　　量	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘[a] μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：适用于烧烤和烟熏肉粉肠。			

3.5 农药残留含量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

应符合表5的规定

表5 微生物限量

项目	采样方案及限量				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
致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
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。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760规定进行。

4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881/GB 19303的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。“合格”标识可以是“合格证”放在包装箱内，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。有遇到下列情况时也应进行型式检验：

（1）更换设备或长期停产再恢复生产时；

（2）原辅料质量出现大的波动时；

（3）出厂检验结果与上次型式检验有较大的差异时；

（4）国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与亚硝盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.141 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB/T5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
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的测定
GB 7657 食品添加剂 葡萄糖-δ-内脂
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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 1886.169 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 1886.186 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸
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 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 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29223 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸
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/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10279 熏煮香肠
SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
Q/TZWS0001S 滕州味盛食品配料有限公司，蒜粉

JJF 1070　　定量包装商品净含量计量检测规则
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　技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 猪肉：　　应符合GB 2707的规定。
3.1.2 鸡肉：　　应符合GB 2707的规定。
3.1.3 水：　　应符合GB 5749的规定。
3.1.4 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。
3.1.5 大豆分离蛋白：应符合GB 20371的规定。
3.1.6 蒜粉：　　应符合Q/TZWS0001S的规定。
3.1.7 小磨香油：应符合GB 2716的规定。
3.1.8 松籽仁：　　应符合GB 19300的规定。
3.1.9 食用盐：　　应符合GB 2721的规定。
3.1.10 白砂糖：　应符合GB 13104的规定。
3.1.11 葡萄糖：　应符合GB 13104的规定。
3.1.12 麦芽糖：　应符合GB 13104的规定。
3.1.13 香辛料：　应符合GB/T 15691的规定。
3.1.14 辣椒：　　应符合GB/T 30382的规定。
3.1.15 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.16 白酒：　　应符合GB 2757的规定。
3.1.17 谷氨酸钠（味精）：应符合GB 2720的规定。
3.1.18 天然肠衣：应符合GB/T 7740的规定。
3.1.19 胶原蛋白肠衣：应符合SB/T 10373的规定。
3.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929的规定。
3.1.21 乳酸钠：　应符合GB 25537的规定。
3.1.22 卡拉胶：　应符合GB 1886.169的规定。
3.1.23 脱氢乙酸：应符合GB 29223的规定。
3.1.24 双乙酸钠：应符合GB 25538的规定。
3.1.25 氯化钾：　应符合GB 25585的规定。
3.1.26 5’-呈味核苷酸二钠：应符合QB/T 2845的规定。
3.1.27 葡萄糖酸-δ-内脂：　应符合 GB 7657 的规定。
3.1.28 山梨酸：　应符合 GB 1886.186 的规定。
3.1.29 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
3.1.30 三聚磷酸钠：　应符合 GB 25566 的规定。
3.1.31 焦磷酸钠：　　应符合 GB 25557 的规定
3.1.32　D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
3.1.33　高粱红：　应符合 GB 1886.32 的规定。
3.1.34　红曲红：　应符合 GB 1886.181 的规定。
3.1.35　诱惑红：　应符合 GB 1886.222 的规定。

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

抽样基数部少于 20kg，每批随机抽取不少于 9 个最小包装（不少于 2kg），分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查；微生物限量按 GB 4789.1 执行。

6.5 判定规则

检验结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签、包装、运输和储存

7.1 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定

其他需要标识的内容：

7.2 包装

包装选用塑料复合材料，应符合 GB 4806.7 的规定；卡扣采用铝丝，应符合 GB/T 3195 规定；销售包装应符合 GB 23350 的规定；运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

7.4 贮存

仓库应卫生、阴凉、通风、常温、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物资混存；产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，与墙面距离不低于 15cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

8 保质期

保质期为 3 个月。