

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0424 S- 2019 号

Q/STLD

沈阳同利德食品有限公司企业标准

Q/STLD0005S-2019

肉粉肠

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。

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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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。

肉粉肠

1 范围

本标准规定了肉粉肠的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻鸡肉为原料，经缓化（冻鸡肉）、清洗、修整、绞碎后，加入辅料水、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖、小磨香油、香辛料、谷氨酸钠（味精）及食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、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、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肉粉肠。

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/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
GB 5009. 33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸钠的测定
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/T 5009.162 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
- 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 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 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内脂
- 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 1886.186 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸
- 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 乙酰化二淀粉磷脂酸
- 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
- 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》

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 鸡肉：应符合 GB 2707 规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 规定。

- 3.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 规定。
- 3.1.4 大豆分离蛋白：应符合 GB/T 20371 规定。
- 3.1.5 小磨香油：应符合 GB 2716 规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.8 葡萄糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.9 麦芽糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 规定。
- 3.1.11 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 规定。
- 3.1.12 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 规定。
- 3.1.13 胶原蛋白肠衣：应符合 SB/T 10373 规定。
- 3.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 规定。
- 3.1.15 乳酸钠：应符合 GB 25537 规定。
- 3.1.16 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 规定。
- 3.1.17 脱氢乙酸：应符合 GB 29223 规定。
- 3.1.18 双乙酸钠：应符合 GB 25538 规定。
- 3.1.19 氯化钾：应符合 GB 25585 规定。
- 3.1.20 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 规定。
- 3.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 规定。
- 3.1.22 山梨酸：应符合 GB 1886.186 规定。
- 3.1.23 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。
- 3.1.24 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 规定。
- 3.1.25 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 规定。
- 3.1.26 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 规定。
- 3.1.27 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 规定。
- 3.1.28 食用香精：应符合 GB 30616 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	淡黄色至桔黄色	
组 织 状 态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔物	
滋、气 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	≥	6	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	35	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	20	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 农药残留限量

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

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。遇有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

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。

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。
