辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0309S- 2020 号

Q/SXQ

沈阳鑫起源食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0001S-2020

冷冻生香肠

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。

2020-07-22 发布　　2020-08-18 实施

沈阳鑫起源食品有限公司　发布

前　　言

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

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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，微生物指标参照SB/T 10482-2008《预制肉类食品质量安全要求》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳鑫起源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张忠海

本标准属首次发布。

冷冻生香肠

1 范围

本标准规定了冷冻生香肠的要求，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、鸡皮为主要原料，以食用淀粉、白砂糖、玫瑰果酱、食用盐、味精、香辛料、大豆分离蛋白、葡萄糖、饮用水为辅料,选择性添加食品添加剂 卡拉胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、高粱红、辣椒红、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、食品用香精，经鲜（冻）肉整理、清洗、拌馅调味、腌制、灌肠、扭结、包装、冷冻等工艺制成的冷冻生香肠。

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/T 317 白砂糖

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 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 4789.4 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与亚硝酸的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 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 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 22474 果酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 要求

3.1 原辅料要求

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

3.1.2 大豆蛋白：应符合GB 20371 的规定。

3.1.3 淀粉：应符合GB 31637的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 玫瑰果酱：应符合GB/T 22474的规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

3.1.7 味精： 应符合GB 2720的规定。

3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1和 GB/T 15691规定。

3.1.9 葡萄糖：应符合GB/T 20880 的规定。

3.1.10 生产用水：应符合GB 5749 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	试验方法
色 泽	具有该产品固有颜色	自然光下，剥落肠衣，将内容物置于洁净白瓷盘内，观察产品的外观、色泽、组织状态，鼻嗅。
组织状态	符合该产品应有的组织要求，形态良好无变形，无松散	
口 味	烹饪加热后具有该产品特有的香气，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
氯化物（以Cl 计）/（%）	≤	4.0	GB　5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥	10.0	GB　5009.5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.5	GB 5009.227
脂肪/（g/100g）	≤	25.0	GB　5009.6
淀粉/（g/100g）	≤	10	GB　5009.9
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤	0.4	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
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）/（mg/kg）	≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项　　目	指　　标	检 验 方 法
菌落总数/（CFU/g）　　≤	3×10^5	GB 4789.2
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）/（/25g）	不得检出	GB 4789.4、 GB 4789.10

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂使用品种及使用量、残留量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 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，按 JJF 1070 规定方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量证明书的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 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）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

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；

4.4.3 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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。外包装材料采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应放在-18℃冷冻库房内冷冻贮存，与地面和墙壁保持一定距离，远离火源和热源，不得与化学药品和有毒物品同贮同运。