

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0478 S- 2020 号

Q/SLS

里克道斯（沈阳）食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2020

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。

2020-11-16 发布

2020-12-15 实施

里克道斯（沈阳）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。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、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》制定。其中铅限量指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由里克道斯（沈阳）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余文龙。

本标准属首次发布。

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、冻畜禽肉、鸡皮、鸭皮、食用淀粉为主要原料，经选料修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料及食品添加剂，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）、包装等工艺制作的肉粉肠类熟制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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（a）芘的测定

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 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 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 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 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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》
- 农业部公告 (2002) 第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻畜禽肉、鸡皮、鸭皮：应符合GB 2707、农业部公告 (2002) 第235号和相关的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合GB 31637和相关的规定。
- 3.1.3 生产用辅料：应符合食品安全国家标准和相关的规定。
- 3.1.4 食品添加剂：应符合GB 2762和相关的规定。
- 3.1.45 生产用水：应符合GB 5749和相关的规定。

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，无破损	取适量样品，放入白色瓷盘内，自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态、杂质，用温开水漱口，品尝风味。
色 泽	具有产品固有颜色，有光泽	
组织形态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
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
蛋白质/ (g/100g)	≥ 5	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 30	GB 5009.6
淀粉/ (g/100g)	≤ 40	GB 5009.9
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (g/100g)	≤ 5	GB 5009.44
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
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
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33

^a限于烧烤和烟熏肠类。

3.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 ^a 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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

3.8 生产加工过程的要求

应符合GB 19303和GB 14881的规定。

3.9 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JJF 1070的规定测定。

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证供方合格证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一班次、同一规格、同一原料、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。每批次抽样一定数量样品（满足检验需求），分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、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 型式检验正常生产时每半年进行一次，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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、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》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装天然肠衣应符合GB/T 7740 的规定；胶原蛋白肠衣应符合GB 14967、SB/T 10373的规定；塑料肠衣应符合GB/T 17030、GB 4806.7的规定。真空包装袋及散装产品袋应符合GB 4806.7、GB/T 10004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

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，产品应贮存在干燥、通风的库房中离地离墙存放，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有10cm以上的垫板。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。
