

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0085 S- 2018 号

Q/SLF

沈阳市龙凤园肉灌制品加工厂企业标准

Q/SLF 0001S—2018

代替Q/SLF 0001S—2015

淀粉肠

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。

2018-04-10 发布

2018-05-20 实施

沈阳市龙凤园肉灌制品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 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》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铬指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SLF 0001S-2015《淀粉肠》。

本标准与 Q/SLF 0001S-2015《淀粉肠》的主要差异：

——核查了规范性引用文件；

——修改了部分微生物指标。

本标准由沈阳市龙凤园肉灌制品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：胡梦坤，赵继勇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SLF 0001S-2012。

——Q/SLF 0001S-2015。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，以淀粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料为辅料，添加食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、谷氨酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠），经缓化、修整、腌制、斩拌、滚揉、灌制、蒸煮、烟熏或不烟熏、冷却、包装等工艺制成的蛋白质大于5%，淀粉含量为10%-30%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 包装储运图示标志

GB/T 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
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 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠
GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
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》

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 猪肉:应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 鸡肉:应符合 GB 16869 及国家有关兽药残留限量的规定。

- 3.1.3 生产用水：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 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.6 食品工业用大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.2 食品添加剂
- 3.2.1 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.2.2 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.2.3 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.2.4 猪肉味、鸡肉味咸品香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.2.5 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.2.6 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.2.7 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 3.2.8 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.2.9 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.2.10 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.2.11 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.2.12 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.2.13 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.2.14 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.2.15 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。

3.3 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	肠体干爽，有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损、无霉斑	依据 GB/T 5009.44，用眼、

色 泽	具有产品固有颜色,切片呈粉红色或玫瑰红色有光泽,且均匀一致	鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、滋、气味和杂质等进行评定
组 织 状 态	组织致密,切片性能好,有弹性,无密集气孔,无汁液分离、无异物	
滋、气味	咸淡适中,滋味鲜美,具有本产品特有风味,无异味、无酸腐败味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.4 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/(%)	≤ 70.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质/(%)	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪/(%)	≤ 25.0	GB 5009.6
淀粉/(%)	10.0 - 30.0	GB 5009.9
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	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)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
a 限于烧烤和烟熏香肠		

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
注：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出；m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高食品安全限量值。 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881和 GB 19303 的规定。

3.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业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。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。外包装纸箱的图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品灌装采用天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，采用胶原蛋白肠衣的应符合 SB/T 10373 的规定，肠外包装材料采用聚乙烯成型品的应符合 GB 4806.7 的规定，采用双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋的应符合 QB/T 1871 标准的规定。外包装采用瓦楞纸箱，包装箱应符合 GB/T 6543 标准的规定。其它包装材料应符合国家食品包装材料相关标准的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥，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。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥处。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

在上述贮存条件下，产品常温保质期为 150 天。
