

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0032 S- 2022 号

Q/ TTX

沈阳市天天想食品有限责任公司企业标准

Q/TTX0001S-2022

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。

2021-12-20 发布

2022-01-20 实施

沈阳市天天想食品有限责任公司

发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准的食品安全指标依据GB2726-2016《熟肉制品卫生标准》、GB 2762-2017《国家食品安全标准 食品中污染物限量》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食物中致病菌限量》制定,其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳市天天想食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人:种婷。

本标准属首次发布。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的技术要求，实验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以猪肉、鸡肉、水、玉米淀粉、木薯淀粉为原料，以食用盐、味精、白砂糖、大豆分离蛋白、天然香辛料为辅料，添加食品添加剂复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、红曲红、诱惑红、食用香精、亚硝酸钠、卡拉胶、复配肉制品增稠剂、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素，经整理腌制、绞碎、斩拌、添加辅料滚揉、乳化、灌装、蒸煮、高温灭菌工艺制定的淀粉肠。

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 317 白砂糖

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 1886.181 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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 视频中氯化物的测定
- 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 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏酸钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- 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/T 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- 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 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/T 29343 木薯淀粉
- 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:应符合 GB 2707 和国家有关兽药残留的规定。

- 3.1.2 鸡肉：应符合 GB 2707 和国家有关兽药残留的规定。
- 3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.9 大豆分离蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。
- 3.1.10 天然香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.12 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 和 GB 26687 的规定。
- 3.1.13 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 和 GB 26687 的规定。
- 3.1.14 焦磷酸钠：应符合 GB 25566 和 GB 26687 的规定。
- 3.1.15 复配肉制品增稠剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.18 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.19 山梨酸钾：应符合 GB 1886.369 的规定。
- 3.1.20 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.21 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.22 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 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	肠体干爽，有光泽，长短一致，粗细均匀，无粘液，不破损	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
色泽	具有产品固有的颜色，且均匀一致	
风味	咸淡适中，滋味鲜类，有本产品的特有风味，无异味	
组织形态	组织紧密，切片性能好，有弹性，无空洞，无汁液渗出	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.3

氯化物/(以 NaCl 计)/	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)/	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)/	≤	20	GB 5009.6
淀粉/(g/100g)/		10-30	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)	≤	0.05	GB 5009.15
总汞/(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠/(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

3.4 微生物和致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	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	
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
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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和要求。

3.6.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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厂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

同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一检验批次。每批产品中随机抽取一定数量样品（抽样数量应满足检验和备检需要），分成两份，一份检验，一份留样备查，取样按 GB/T 9695.19 的规定。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。但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

肠灌装采用肠衣应符合 GB/T 7740、GB 14967、GB/T 17030 规定。产品内包装采用复合

袋应符合 GB/T 21302 规定，外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5643 规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输应使用专用车，车内保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其他物品或有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。装卸时应小心轻放，严禁重压。

5.4 贮存

产品贮存和销售过程中应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。产品在贮存和销售过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其他杂物一起存放，不得与地面、墙面接触，间隔应在 20cm 以上。

在符合上述条件下（0-15）℃贮存，产品自生产之日起，保质期 6 个月。
