

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010394 S-2021 号

Q/SSF

沈阳新顺发食品有限公司企业标准

Q/SSF 0001S—2021

## 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。

2021-07-16 发布

2021-09-22 实施

沈阳新顺发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1-2020《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。

本标准食品安全指标按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》其中铅严于国家相关标准、致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》执行，并参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳新顺发食品有限公司提出并起草。

# 淀粉肠

## 1 范围

本标准规定了淀粉肠的术语和定义，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为主要原料，淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食用植物油、食品用香精为辅料，添加食品添加剂，经绞碎、配料、斩拌（混拌）、灌装、蒸煮工艺制成的淀粉肠。

## 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 317 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 317 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 317 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

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 317 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.17 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-二甲基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 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 5461 食用盐  
 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 8884 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
 GB 12457 食品中氯化钠的测定  
 GB 13886 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶  
 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 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 22493 大豆蛋白  
 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 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 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  
 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 1034 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 QB 2554 食用氯化钾  
 QB/T 4480 乳酸钠  
 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1 淀粉肠

以鲜、冻猪肉、鸡肉、为主要原料，经修整，添加食品添加剂（乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、高粱红）、食用香精，经腌制（或不腌制）、绞碎，加入辅料淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉）、大豆蛋白、食盐、白砂糖、味精、植物油、香辛料，再经滚揉、灌装、熟化、熏烤（或不熏烤）冷却、清洗、包装的淀粉肠。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

产品所用原辅料必须符合食品安全国家相关标准和有关规定。

- 4.1.1 猪肉、鸡肉：应符合GB 2707和GB 16869规定。
- 4.1.2 淀粉：应符合GB/T 8884、GB/T 8885、GB/T 29343规定。
- 4.1.3 大豆蛋白粉：应符合GB/T 22493规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合GB5461规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合GB 317规定。

- 3.1.6 味精：应符合GB/T 8967规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合GB/T 15691规定。
- 3.1.8 食用植物油：应符合GB 2716规定。
- 3.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929规定。
- 3.1.10 乳酸钠：应符合QB/T 4480规定。
- 3.1.11 卡拉胶：应符合GB 1886.169规定。
- 3.1.12 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547规定。
- 3.1.13 双乙酸钠：应符合GB 25538规定。
- 3.1.14 山梨酸钾：应符合GB 1886.39规定。
- 3.1.15 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231规定。
- 3.1.16 三聚磷酸钠：应符合QB 1034规定。
- 3.1.17 焦磷酸钠：应符合GB 25557规定。
- 3.1.18 黄原胶：应符合GB 13886规定。
- 3.1.19 氯化钾：应符合QB 2554规定。
- 3.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28规定。
- 3.1.21 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11规定。
- 3.1.22 红曲红：应符合GB 1886.181规定。
- 3.1.23 高粱红：应符合GB 1886.32规定。
- 3.1.24 食品用香精：应符合GB 30616规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，肠衣结扎部位无内容物渗出
色 泽	具有产品固有颜，且均匀一致
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无软骨及其他杂质，无密集气孔
风 味	咸淡适中，滋味鲜美，有各类产品的特有风味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 75.0
蛋白质/%	≥ 5.0
脂肪/(g/100g)	≤ 35
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4.0

淀粉/%	≤	30
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.45
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.05
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤	30
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0
N-二甲基亚硝胺/μg/kg	≤	3.0

### 3.4 微生物指标

#### 3.4.1 微生物限量应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 3.4.2 致病菌限量应符合表4规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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	——
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

### 3.5 食品添加剂使用限量

#### 3.5.1 食品添加剂质量应符合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 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。

### 3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

用感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味进行评定。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行。

#### 4.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定进行。

#### 4.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定进行。

#### 4.2.4 食盐

按GB 5009.44规定进行测定。

#### 4.2.5 淀粉

按GB 5009.9规定进行。

#### 4.2.6 铅

按GB 5009.12规定进行测定。

#### 4.2.7 总砷、无机砷

按GB 5009.11规定进行测定。

#### 4.2.8 镉

按GB 5009.15规定进行测定。

#### 4.2.9 总汞

按GB 5009.17规定进行测定。

#### 4.2.10 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定进行测定。

#### 4.2.11 铬

按GB 5009.123规定进行测定。

#### 4.2.12 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定进行测定。

### 4.3 致病菌限量

#### 4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行测定。

#### 4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行测定。

#### 4.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行测定。

#### 4.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定进行测定。

#### 4.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10（第二法）规定进行测定。

#### 4.4 净含量偏差

按JJF1070规定方法测定

### 6 检验规则

#### 6.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质监部门检验合格或供应商提供的检验合格证明后方可入库。

#### 6.2 组批与抽样

6.2.1 同一次配料生产的同一品种产品为一批。

6.2.2 每批产品中随机抽取2Kg作为检验样品,其中1Kg留样备查。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂质量检验部门,按本标准规定逐批进行检验,检验合格并签发合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 挺长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) 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) 国家质量监督管理部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目为本标准要求章全项。

#### 6.3.3 判定规则

经检验如有不合格项时,应在该批产品中加倍抽样,对不合格项进行复检,如仍不合格,则判定该批产品不合格。微生物限量不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和食品标识管理规定。

7.1.2 外包装纸箱表面图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

产品采用符合GB 4806.7、GB/T 10004或SB/T 10373标准规定材料包装,外包装箱应符合GB/T 6543标准规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁无污染,运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的物品混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋,装卸时轻拿轻放。

### 7.4 贮存

应贮存在卫生、阴凉、干燥处或 0-7℃或-18℃以下贮存,包装应完整、不破不漏,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。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下,按照产品标注的保质期为准。

---