

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0398 S- 2021 号

Q/SLHC

沈阳市老好吃食品有限公司企业标准

Q/SLHC 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。



2021-08-25 发布

2021-09-24 实施

沈阳市老好吃食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铬限量指标严于国家标准。微生物指标依据GB 2726-2016《熟肉制品卫生标准》、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》制定，其它指标根据SB/T 10279-2017《熏煮香肠》及产品实测值制定。

本标准由沈阳市老好吃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘萍

本标准属首次发布。

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、贮存和销售。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡肉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用糖（绵白糖、白砂糖）、大豆分离蛋白、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角、胡椒、桂皮、肉豆蔻、蒜等）等为原料，选择性添加食品添加剂D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、氯化钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、呈味核苷酸二钠、卡拉胶、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、红曲米、胭脂虫红、食品用香精等，经缓化、修整、腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、充填、蒸煮、烘烤（或不烘烤）、烟熏（或不烟熏）、冷却定型后真空包装（或非真空包装、散装）、二次灭菌（或不二次灭菌）等工艺制作的定量包装（或散装）的肉灌肠类制品。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 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 1886.315 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

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 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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-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/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 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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/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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
 GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
 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 29342 肉制品生产管理规范
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 SB/T 10279 熏煮香肠
 SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 Cochineal Extract (CI Natural Red 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120) 胭脂虫红
 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：应符合GB 2707及国家有关兽药残留的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉：应符合GB 31637和GB/T 8885规定。
- 3.1.3 木薯淀粉：应符合GB 31637 和GB/T 29343规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合GB 13104和GB/T 317规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合GB 13104和GB/T 1445规定。
- 3.1.6 大豆分离蛋白：应符合GB 20371规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461规定。
- 3.1.8 味精：应符合GB 2720和GB/T 8967规定。
- 3.1.9 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231规定。
- 3.1.10 红曲米：应符合GB 1886.19规定。
- 3.1.11 香辛料：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691规定。
- 3.1.12 双乙酸钠：应符合GB 25538规定。
- 3.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28规定。
- 3.1.14 卡拉胶：应符合GB 1886.169规定。
- 3.1.15 红曲红：应符合GB 1886.181规定。
- 3.1.16 胭脂虫红：应符合Cochineal Extract (CI Natural Red 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120) 胭脂虫红、GB 1886.315规定。
- 3.1.17 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335规定。
- 3.1.18 焦磷酸钠：应符合GB 1886.339规定。
- 3.1.19 氯化钾：应符合GB 25585规定。

- 3.1.20 碳酸钠：应符合GB 1886.1规定。
- 3.1.21 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171规定。
- 3.1.22 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4规定。
- 3.1.23 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11规定。
- 3.1.24 山梨酸钾：应符合GB 1886.39规定。
- 3.1.25 食品用香精：应符合GB 30616规定。
- 3.1.26 生产用水：应符合GB 5749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、不破损	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品固有颜色，有光泽	
组织状态	组织紧密，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)	≤	75.0	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质 / (g/100g)	≥	5.0	GB 5009.5
淀粉 / (g/100g)		10~30	GB 5009.9
脂肪 / (g/100g)	≤	20	GB 5009.6
铅 / (以 pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
总砷 / (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
总汞 / (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
镉 / (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铬 / (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.123
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
苯并[a]芘 ^a / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

a: 仅限于熏烤产品

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	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1: 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

3.5.3 复配食品添加剂的使用应符合GB 26687 规定。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 19303、GB/T 29342的规定。

3.8 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规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由企业质量检验部门按标准要求检验,合格后方可入库。

4.2 组批

以同一品种的原料、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样品12根,抽样数量不少于2kg(抽样数量应满足检验和备检需要)。样品分成2份,1份检验,1份备查。

4.3 抽样

取样按GB/T 9695. 19的规定。样品采集和处理,按照GB 4789. 1三级采样标准执行。

4.4 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。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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。

4.6 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。

4 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标志应符合 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

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

肠灌装采用肠衣应符合 GB/T 7740、GB 14967、GB/T 17030、SB/T 10373 规定。

预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定，采用真空包装袋应符合 GB/T 10004 的规定；用于裸装产品的盛装容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.9 的规定；采用纸和纸板材料包装应符合 GB 4806.8 的规定；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

5.3 运输

应符合 GB 20799 的相关规定。运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处或 0~10℃或-18℃以下贮存，包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm，远离火源和热源，不得与化学药品和有毒有害物质同贮。

4.5 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。

