

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0515 S- 2021 号

Q/CSJ

沈阳市厨世界调料厂企业标准

Q/CSJ 0007S-2021

风味香肠

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。

2021-11-09 发布

2021-12-08 实施

沈阳市厨世界调料厂 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 GB2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳市厨世界调料厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙璐明。

本标准属首次发布。

风味香肠

1 范围

本标准规定了风味香肠的要求, 检验规则, 标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉为主要原料, 以食用淀粉、饮用水、绵白糖、食用盐、味精、香辛料等为辅料, 添加或不添加食品添加剂胭脂虫红、三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精等拌匀, 腌渍后充填入肠衣中, 经鲜(冻)肉整理、清洗、拌馅调味、腌制、灌肠、扭结、蒸煮或不蒸煮、烟熏(或不烟熏)、烘烤(或不烘烤)、冷却、包装、二次杀菌、冷却, 等工艺制成的即食或非即食风味香肠。

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 1886.11 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 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

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 1886.66 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与亚硝酸的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- 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 7901 黑胡椒
- 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 22267 孜然
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29223 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸
- 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 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- 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、牛肉、羊肉、鸡肉：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB/T 8884、GB/T 8885 的规定。

- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定
- 3.1.10 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定
- 3.1.11 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定
- 3.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定
- 3.1.13 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定
- 3.1.14 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定
- 3.1.15 白酒：应符合 GB 2757 的规定
- 3.1.16 味精：应符合 GB 2720 的规定
- 3.1.17 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定
- 3.1.18 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的规定
- 3.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定
- 3.1.20 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定
- 3.1.21 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定
- 3.1.22 脱氢乙酸：应符合 GB 29223 的规定
- 3.1.23 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定
- 3.1.24 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定
- 3.1.25 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定
- 3.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的规定
- 3.1.27 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定
- 3.1.28 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定
- 3.1.29 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定
- 3.1.30 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定
- 3.1.31 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定
- 3.1.32 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定
- 3.1.33 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定
- 3.1.34 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定
- 3.1.35 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定
- 3.1.36 食用香精：应符合 GB 30616 的规定
- 3.1.37 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定
- 3.1.38 红曲黄：应符合 GB 1886.66 的规定
- 3.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 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	试验方法
色 泽	具有该产品固有颜色	自然光下，剥落肠衣，将内容物置于洁净白瓷盘内，观察产品的外观、色泽、组织状态，鼻嗅。
组织状态	符合该产品应有的组织要求，形态良好无变形，无松散	
口 味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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) ≤	70.0	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%) ≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g) ≥	10.0	GB 5009.5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.5	GB 5009.227
脂肪/(g/100g) ≤	25.0	GB 5009.6
淀粉/(g/100g) ≤	10	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.45	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) ≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

3.4 微生物限量(仅限即食产品)

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
致病菌	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	—	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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注：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。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂使用品种及使用量、残留量应符合 GB 2760 的规定。

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，按 JJF 1070 规定方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 GB 12694 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企业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

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的产品为一批。从提交检验批中，随机抽取一定数量（样量应满足检验需要）样品，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量证明书的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、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结果差异较大时；
- 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；

4.4.3 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。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定,塑料袋应符合 GB 4806.7 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

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥,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。

5.4 贮存

仓库应卫生、阴凉、通风、常温、干燥,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物资混存;产品堆放应垫板,与地面距离不低于 10cm,与墙面距离不低于 15cm;防止日晒雨淋;并设有防鼠措施,需冷冻贮存产品应放在-18℃冷冻库房内冷冻贮存。

在本标准规定的贮存条件下,在包装完整、未经启封的情况下,保质期以产品标签标注为准。