

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0289 S- 2017 号

Q/SLT

沈阳市乐通食品厂企业标准

Q/SLT 0001S-2017

代替 Q/SLT 0001S-2014

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。

2017 - 10 - 05 发布

2017 - 11 - 05 实施

沈阳市乐通食品厂 发布

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的产品要求、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、食品工业用大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、芝麻油为辅料，选择性添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、食品用香精），经修整、腌制、斩拌、滚揉、灌制、蒸煮、烟熏、冷却、包装等工艺制作的淀粉肠。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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 1886.32 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 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 1886.231 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 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 4806.7 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 5009.33 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
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 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(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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
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 鲜(冻)猪肉、鸡肉:应符合GB 2707及国家有关兽药残留的规定。

- 3.1.2 淀粉：应符合 GB/T 8884 或 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 食品工业用大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.8 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.10 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.11 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.12 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.13 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.14 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.15 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.16 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.17 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.18 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.19 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.20 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.21 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.22 食品用香精：应符合 GB 30616 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
外 观	肠体干爽，有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损，无霉斑	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察组织状态，色泽，杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
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	
组织状态	组织致密，有弹性，无密集气孔，无汁液分离	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品的特殊风味，无异味，无酸腐败味	
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	试验方法
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/ (g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.6
淀粉/ (%)	10.0~30.0	GB 5009.9
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬*（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
苯并(a)芘 / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
*严于食品安全国家标准 a 仅限熏、烧、烤制品		

3.4 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 ⁴	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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家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 的规定。

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 19303、GB 14881及有关规定。

3.8 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 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明,合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。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。

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要求逐批检验,检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验。

- 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) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供求双方对产品质量有争议，请第三方仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。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

产品内包装材料采用聚乙烯塑料，符合 GB 4806.7 标准的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料相关标准的规定，并能保证产品包装不受破损。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品应贮存在常温、阴凉、通风、干燥处。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于 10cm、距离墙面 20 cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 150 天。
