

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0275 S- 2017 号

Q/SBD

# 沈阳爆鼎餐饮管理有限公司企业标准

Q/SBD 0002S-2017

## 风味肠

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  
地方标准不一致的，该备案无效。

2017-11-13 发布

2017-12-05 实施

沈阳爆鼎餐饮管理有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2730-2015 《食品安全国家标准 腌腊肉制品》 和 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其中铬限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳爆鼎餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐其光。

本标准属首次发布。

# 风味肠

## 1 范围

本标准规定了风味肠的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮为主要原料，以鸡蛋、食用植物油、牛油、猪油、鸡油、蚝油、胡椒汁、蒜汁、姜汁、鸡汁、海鲜调味汁、食用盐、白砂糖、绵白糖、食用玉米淀粉、香辛料、海鲜提取物、鸡骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物、鱼骨肉提取物、白酒、清酒、黄酒、谷氨酸钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜调味粉、配制酱油、酿造酱油、料酒、中的两种以上为辅料，添加食品添加剂脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、焦糖色、红曲红、红曲米、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配着色剂、复配甜味剂、食品用香精中的一种或几种，原料经切割、修整、清洗、滚揉或不滚揉、绞制、腌制或不腌制、添加辅料混合调配、充填、晾晒或风干、包装等工艺制成的风味肠。

## 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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1907 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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

Q/SBD 0002S-2017

- 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 5009.11 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 8273 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 9695.31 肉制品总糖含量测定
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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 16869 鲜、冻禽产品
- GB 18186 酿造酱油
- GB/T 21999 蚝油
- 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 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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 SB/T 10336 配制酱油  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 SB/T 10416 调味料酒  
 SB/T 10513 牛肉粉调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范  
 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》  
 农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉及其可食副产品: 应符合 GB 2707、GB 9959.1 和农业部公告(2002)第235号的规定。
- 3.1.2 牛肉及其可食副产品: 应符合 GB 2707、GB/T 9960 和农业部公告(2002)第235号的规定。
- 3.1.3 羊肉及其可食副产品: 应符合 GB 2707、GB/T 9961 和农业部公告(2002)第235号的规定。
- 3.1.4 鸡肉、鸭肉及其可食副产品: 应符合 GB 2707、GB 16869 和农业部公告(2002)第235号的规定。
- 3.1.5 鸡蛋: 应符合 GB 2749 和农业部公告(2002)第235号的规定。
- 3.1.6 食用植物油: 应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 牛油、猪油、鸡油: 应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 蚝油: 应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.10 胡椒汁、蒜汁、姜汁、鸡汁、海鲜提取物、鸡骨肉提取物、猪骨肉提取物、牛骨肉提取物: 应符合 GB 2762 和相关标准的规定。
- 3.1.11 食用盐: 应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.12 白砂糖、绵白糖: 应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.13 食用玉米淀粉: 应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.14 香辛料: 应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T15691 的规定。
- 3.1.15 白酒、清酒、黄酒: 应符合 GB 2757、GB 2758 的规定。
- 3.1.16 食用菌: 应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.17 谷氨酸钠(味精): 应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.18 鸡精调味料: 应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.19 牛肉粉调味料: 应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.20 海鲜调味汁、海鲜调味粉、虾酱、海鲜酱: 应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.21 配制酱油: 应符合 SB/T 10336 的规定。
- 3.1.22 酿造酱油: 应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.23 料酒: 应符合 SB/T 10416 的规定。

- 3.1.24 脱氢乙酸钠：应符合 25547 的规定。
- 3.1.25 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.26 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.27 黄原胶：应符合 GB1886.41 的规定。
- 3.1.28 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.29 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.30 红曲米：应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.31 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.32 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.33 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.34 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.35 亚硝酸钠：应符合 GB 1907 的规定。
- 3.1.36 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 8273 的规定。
- 3.1.37 复配着色剂、复配甜味剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.38 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.39 肠衣：应符合 GB/T 7740 和 GB 14967 的规定。
- 3.1.40 生产用水：应符合 GB 5749 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   | 具有该产品固有色泽              | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味 |
| 组织形态  | 具有该产品应有的形状，形态完整，无破损    |                                           |
| 滋、气 味 | 具有该产品特有的风味，无不良滋气味，无酸败味 |                                           |
| 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 | 检验方法        |
|-----------------------|-----|-------------|
| 水分/(%) ≤              | 70  | GB 5009.3   |
| 脂肪/(%) ≤              | 25  | GB/T 9695.1 |
| 蛋白质/(%) ≥             | 10  | GB 5009.5   |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤ | 0.5 | GB 5009.227 |
| 氯化物(以 Cl 计)/(%) ≤     | 6.0 | GB 5009.44  |
| 总砷(以 As 计)/(mg/Kg) ≤  | 0.5 | GB 5009.11  |

(续) 表 2 理化指标

| 项 目                         | 指 标 | 检验方法        |
|-----------------------------|-----|-------------|
| 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 |
| N-二甲基亚硝胺 / (μg/Kg)      ≤   | 3.0 | GB 5009.26  |

### 3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

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 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 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料和包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一品种产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格后附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氯化物、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 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：

- 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；

### 4.5 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。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，产品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、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品包装材料采用塑料袋，应符合GB 4806.7 的规定。包装应干燥、清洁、无异味及不影响产品品质。外包装采用符合GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

### 5.3 运输

冷冻产品应冷藏运输，箱内温度应保持 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下，运输工具应清洁卫生，禁止于有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 5.4 贮存

产品应放在 $-18^{\circ}\text{C}$ 冷冻库房内冷冻贮存，库温波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，不得与有毒、有害、有异味物品同存放，底层产品应垫离，离地10cm以上，离墙20cm以上。

产品在 $-18^{\circ}\text{C}$ 条件下，保质期12个月。

---