

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0129 S- 2023 号

Q/SLMC

沈阳鹿鸣春食品有限公司企业标准

Q/SLMC 0001S-2023

熏煮肠

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。

2023-04-07 发布

2023-05-15 实施

沈阳鹿鸣春食品有限公司发布

前言

本文件按 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》的规定起草。

本文件食品安全指标依据 GB 2726-2016《熟肉制品卫生标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》、GB/T 20712《火腿肠》修订。其他指标根据产品实测值确定。

本文件由沈阳鹿鸣春食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张春海。

熏煮肠

1 范围

本文件规定了熏煮肠的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于以鲜（冻）畜禽产品、新鲜蔬菜（鲜葱、大蒜、鲜姜地等）、食用淀粉、生活饮用水为主要原料，以绵白糖、食用盐、味精、香辛料等为辅料，选择性添加或不添加食品添加剂（乳酸钠、山梨酸钾、脱氧乙酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏酸钠、焦磷酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、红曲红、食用香精等），经原料肉修整、清洗、腌制（或不腌制）、绞碎后，加入辅料，再通过斩拌（或不斩拌）、搅拌、滚揉（或不滚揉）、灌装、蒸煮（熟化）、熏烤（或不熏烤）、拉伸包装（或不包装）、灭菌、冷却等工艺制成的肉类灌肠制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 1886.4 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 1886.181 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 2721 食品安全国家标准食用盐
- 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 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砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准食品镉的测定
- 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 7740 天然肠衣
- GB 8865 速冻豌豆
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法
- GB/T17030 食品包装用聚偏二氯乙烯片状肠衣膜
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10465 辣椒干
- GB 14880 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准
- 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/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 14967 食品安全国家标准胶原蛋白肠衣
- GB 20371 食品安全国家标准食品加工用植物蛋白
- GB/T 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范
- 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/T 21735 肉与肉制品物流规范
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23597 干紫菜
GB/T 24700 大蒜冷藏
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 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/T 29342 肉制品生产管理规范
GB/T 30383 生姜
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
DB21/T 1371 农产品质量安全香菜生产技术规程
NY/T 1193 姜
NY/T 1791 大蒜等级规格
NY/T 1835 大葱等级规格
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
国家市场监督管理总局令第 70 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 产品分类：

根据使用的主要原辅料及口味种类不同分为：秘制肉粉肠、猪蹄香肠、蒜香肠、红肠。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉（鲜冻猪肉、鸡肉）：应符合 GB 2707 和国家有关兽药残留规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8884、GB/T 8885 规定。
- 4.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.9 新鲜蔬菜（鲜葱、大蒜、鲜姜）应符合 GB 2763 规定。
- 4.1.10 鲜葱：应符合 NY/T 1835 规定。

- 4.1.11 大蒜：应符合 NY/T 1791、GB 8861 规定。
- 4.1.12 鲜姜：应符合 GB/T 30383、NY/T 1193 规定。
- 4.1.13 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 规定。
- 4.1.14 双乙酸钠：应符合 GB 25538 规定。
- 4.1.15 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 规定。
- 4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。
- 4.1.17 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。
- 4.1.18 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 规定。
- 4.1.19 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 和 GB 26687 规定。
- 4.1.20 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 和 GB 26687 规定。
- 4.1.21 焦磷酸钠：应符合 25557 和 GB 26687 规定。
- 4.1.22 红曲红：应符合 GB 1886.181 规定。
- 4.1.23 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。
- 4.1.24 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
外观	肠体干爽、有光泽、长短一致、粗细均匀、无粘液、无损伤、密封良好、结扎牢固、无焦斑和霉斑	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	具有产品固有色泽,且均匀一致	
组织状态	组织紧密、有弹性、无空洞、无汁液	
滋、气味	咸淡适中、滋味鲜美、有各自产品的特殊风味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.2 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	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g) ≥	5	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) ≤	30	GB 5009.6
淀粉/ (g/100g) ≤	20	GB 5009.9

铅/（以 pb 计）/（mg/kg）≤	0.3	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：限于熏烤香肠		

5.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB4789.3
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。b 发酵肉制品类除外。					

表 4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	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 4789.10
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.20
注 1：样品采集应依据 GB 4789.1 中规定的样品采集方法进行。					
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。					

5.5 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 规定方法测定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和要求。

5.6.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 20809、GB/T 29342 的规定。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产厂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、使用。

6.2 组批与抽样

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。取样按 GB/T 9695.19 的规定。

6.3 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逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目为：水分、感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 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：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次形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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定与复检

6.5.1.1 全部符合 6.3 规定的项目，判定该产品为合格出厂产品。

6.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以从同批次产品中加倍抽样复检，复检后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

6.5.2 型式检验判定与复检

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。但微生物指标不得复检。

7 标志、包装、贮存、运输及销售

7.1 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。

7.2 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 规定。

产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定，外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5643 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；预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5643 规定。

7.3 贮存、运输、销售及保质期

7

7.3.1 贮存

应在卫生、阴凉、干燥处或 0℃-7℃或-18℃以下贮存。贮存时应包装完整、不破不漏、避免有毒物质污染。严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物质混放。

7.3.2 运输

应符合 GB/T 21735 的规定。运输工具应清洁、卫生。运输应使用专用车，车内保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其他物品或有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。装卸时应小心轻放，严禁重压。

7.3.3 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

7.3.4 保质期

在符合本标准规定条件下，按照产品包装上标注的保质期为准。

