

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0297 S-2023 号

Q/KST

沈阳奎斯特李食品有限公司企业标准

Q/KST 0001S-2023

代替 Q/KST 0001S-2020

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。



2023-06-07 发布

2023-07-07 实施

沈阳奎斯特李食品有限公司 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。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》，其它指标依据产品实测值确定。

本标准代替Q/KST 0001S-2020《淀粉肠》；

本标准与Q/KST 0001S-2020《淀粉肠》的主要差异；

- 修改了标准前言；
- 核查了规范性引用文件；
- 修改了理化指标铅，删除总汞；
- 修改了贮存；

本标准起草单位：沈阳奎斯特李食品有限公司。

本标准主要起草人：李栓奎、李琳爽、汪丽丽。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/KST 0001S-2010；
- Q/KST 0001S-2013；
- Q/KST 0001S-2015；
- Q/KST 0001S-2017；
- Q/KST 0001S-2020。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉和鸡肉为主要原料，加入水、淀粉、大豆蛋白、食用盐、绵白糖、食用葡萄糖、味精、香辛料、选择性添加：芝麻油、食用植物油、鸡皮、猪皮、膨化食品等辅料，选择性添加：乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、红曲米、红曲红、亚硝酸钠、食品用香精、诱惑红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠等食品添加剂，经修整、腌制（或不腌制）、绞碎、搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、充填、烘烤（或不烘烤）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却工艺制成的熟肉制品淀粉肠。

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 1445 绵白糖

QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋

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 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范食用植物油

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

- 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 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/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- 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 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 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- 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第 102 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉：应符合 GB 2762、GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 鸡肉：应符合 GB 2762、GB 2707、GB 16869 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 淀粉：应符合 GB/T 8884、GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 规定。
- 3.1.9 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 规定。
- 3.1.10 芝麻油：应符合 GB 8233 规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 食用植物油：应符合 GB 8955 的规定。
- 3.1.13 鸡皮、猪皮：应符合 GB 2762、GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.14 膨化食品：应符合 GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品

3.2 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，粗细均匀，无粘液，不破损。	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察外观、色泽、组织形态、杂质，品尝口味。
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色，色泽均匀，有光泽。	
组织状态	组织致密，有弹性，切片完整，切面无密集气孔且没有直径大于 3mm 的气孔，无汁液渗出，无异物。	
风味	咸淡适中，滋味鲜美，具固有风味，无异味。	

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	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
脂肪/（g/100g）	≤ 25	GB 5009.6

续表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
淀粉/（g/100g）	≤	25	GB 5009. 9
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0. 25	GB 5009. 12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0. 1	GB 5009. 15
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0. 5	GB 5009. 11
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
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
注：a 仅限于熏烤类。			

3.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项 目	采样方案 ^a 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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 规定的方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 19303 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

4.2 与组批抽样

4.2.1 以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.2.2 每批随机抽取样品一定数量（满足检验需求）样品，分成两份，一份检验，一份备样留检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验，合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准中 3.2、3.3、3.4 和 3.6 中的全部项目。

4.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 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、供应商发生较大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。

4.5 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 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

产品内包装采用天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定，采用复合膜、袋应符合 GB/T 28117 的规定，采用食品用筒状肠衣膜应符合相应标准的规定。外包瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

仓库应卫生、阴凉、通风、干燥，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物资混存；产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，与墙面距离不低于 30cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

本标准规定贮存条件下经真空包装、灭菌的产品和采用食品用筒状肠衣膜包装的产品保质期为 90-120 天，天然肠衣包装的产品保质期为 7-15 天；不经过灭菌的产品库房应设冷藏设施，贮存温度 0-8℃，保质期为 15 天。

