

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0305 S- 2023 号

Q/SJH

沈阳久航食品制造有限公司企业标准

Q/SJH 0001S-2023

代替Q/SJH 0001S-2022

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。



2023-05-29 发布

2023-07-13 实施

沈阳久航食品制造有限公司 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》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本文件是对Q/SJH 0001S-2022的修订，修订内容如下：

- 规范性引用文件中引用最新版本标准
- 修改了铅的限量。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

- Q/SJH 0001S-2022.

本标准由沈阳久航食品制造有限公司归口。

本标准起草单位：沈阳久航食品制造有限公司

本标准主要起草人：刘 然

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的术语和定义、原辅料、技术要求，试验方法，检验规则，标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。

本标准适用于以鸡肉、鸭肉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用糖（绵白糖、白砂糖）、大豆分离蛋白、海苔、食用盐、香辛料（白胡椒粉、蒜粉等）为原料，添加食品添加剂磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、 β -胡萝卜素、乳酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、谷氨酸钠（味精）、食品用香精，经缓化、绞肉、调味、斩拌、滚揉（或不滚揉）、搅拌（或不搅拌）、灌装、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、冷冻（或不冷冻）工艺制成的淀粉肠。

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/T 1445 绵白糖

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 1886.222 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 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 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/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 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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 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/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜
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 23596 海苔

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 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 29343 木薯淀粉

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

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 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

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

Cochineal Extract (CI Natural Red 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120) 胭脂虫红

国家质量监督检验检疫总局令(2023)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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡肉、鸭肉：应符合GB 2707规定。

3.1.2 食用玉米淀粉：应符合GB 31637和GB/T 8885规定。

3.1.3 木薯淀粉：应符合GB 31637 和GB/T 29343规定。

3.1.4 白砂糖：应符合GB 13104和GB/T 317规定。

3.1.5 绵白糖：应符合GB 13104和GB/T 1445规定。

3.1.6 大豆分离蛋白：应符合GB 20371规定。

3.1.7 海苔：应符合GB/T 23596规定。

3.1.8 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461规定。

3.1.9 谷氨酸钠(味精)：应符合GB 2720和GB/T 8967规定。

3.1.10 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885规定。

3.1.11 大豆分离蛋白：应符合GB/T 20371规定。

3.1.12 香辛料(白胡椒粉、蒜粉)：应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691规定。

3.1.13 木薯淀粉：应符合GB/T 29343规定。

3.1.14 磷酸酯双淀粉：应符合GB 29926规定。

3.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB 29929规定。

3.1.16 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28规定。

3.1.17 卡拉胶：应符合GB 1886.169规定。

3.1.18 红曲红：应符合GB 1886.181规定。

3.1.19 诱惑红：应符合GB 1886.222规定。

3.1.20 胭脂虫红：应符合Cochineal Extract (CI Natural Red 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120) 胭脂虫红规定。

- 3.1.21 三聚磷酸钠：应符合GB 25566规定。
- 3.1.22 焦磷酸钠：应符合GB 25557规定。
- 3.1.23 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4规定。
- 3.1.24 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11规定。
- 3.1.25 β -胡萝卜素：应符合GB 8821规定。
- 3.1.26 乳酸钠：应符合GB 25537规定。
- 3.1.27 山梨酸钾：应符合GB 1886.39规定。
- 3.1.28 双乙酸钠：应符合GB 25538规定。
- 3.1.29 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547规定。
- 3.1.30 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.23规定。1
- 3.1.31 食品用香精：应符合GB 30616规定。
- 3.1.32 生产用水：应符合GB 5749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	检验方法
外 观	肠体均匀、不破损	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。
色 泽	具有产品固有颜色，有光泽	
组织状态	组织紧密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
风味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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)	$\leq$ 70	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计） / (g/100g)	$\leq$ 4.0	GB 5009.44
蛋白质 / (g/100g)	$\geq$ 5.0	GB 5009.5
脂肪 / (g/100g)	$\leq$ 35	GB 5009.6
淀粉 / (g/100g)	10~30	GB 5009.9
铅 / (以 pb 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.3	GB 5009.12
总砷 / (以 As 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
总汞 / (以 Hg 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.05	GB 5009.17
镉 / (以 Cd 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
铬 / (以 Cr 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.9	GB 5009.123
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计） / (mg/kg)	$\leq$ 30	GB 5009.33
苯并[a]芘 ^a / ($\mu\text{g/kg}$)	$\leq$ 5.0	GB 5009.27

N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
a: 仅限于熏烤产品			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
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

注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

3.5.3 复配食品添加剂的使用应符合GB 26687 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 14881、GB 19303、GB/T 20809、GB/T 29342的规定。

3.8 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规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由企业质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批

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。

4.3 抽样

取样按GB/T 9695.19的规定。样品采集和处理，按照GB 4789.1三级采样标准执行。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 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) 原辅料产地、供应商发生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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.6 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。

4 标志、包装、运输、贮存、销售

5.1 标志

产品标志应符合 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

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、SB/T 10373 规定。

预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定，采用真空包装袋应符合 GB 9687 或 GB/T 10004 的规定；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；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5643 规定。

5.3 运输

应符合 GB/T 21735 的相关规定。GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

5.4 贮存

应在卫生、阴凉、干燥处或 0°C - 4°C 或 -18°C 以下贮存。

贮存时应包装完整、不破不漏。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放，避免有毒物资的污染

5.5 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

5.6 保质期

在规定的贮存条件下，根据产品包装和自身保质期试验结果自行制定，并在成品包装物上清楚标注。

Q/SJH 0001S-2023

Q/SJH 0001S-2023

