辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010307 S- 2023 号

Q/SCB

沈阳创博食品加工厂企业标准

Q/SCB 0001S—2023
代替Q/SCB 0001S—2022

红肠（熏煮香肠）

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。

2023-06-14 发布　　2023-07-13 实施

沈阳创博食品加工厂　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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》或 GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铬指标严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/SCB 0001S-2022《红肠（熏煮香肠）》。

本标准与 Q/SCB 0001S-2022《红肠（熏煮香肠）》相比主要变化如下：

——修改了范围和规范性引用文件；

——修改了理化和微生物指标；

——修改了出厂检测项目。

本标准由沈阳创博食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：董淼夫。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—— Q/SCB 0001S-2022。

红肠（熏煮香肠）

1 范围

本标准规定了红肠（熏煮香肠）的要求、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）畜、禽产品为主要原料，以水、食用淀粉、食糖、食用盐、味精、香辛料、食品工业用植物蛋白、植物油、白酒、葱、姜、蒜、果蔬及其制品、菌及菌制品、坚果与籽类食品中的两种或多种为辅料，选择性添加食品添加剂，经缓化、修整、斩拌、腌制或不腌制、滚揉、灌制、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、风干或不风干、烟熏或不烟熏、烤制或不烤制、杀菌或不杀菌、冷却、包装或散装等工艺制成的红肠（熏煮香肠）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 5009.5 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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 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/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 29921 食品安全国家标准 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
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
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（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

3.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合GB 2707及国家有关兽药残留限量的规定。

3.1.2 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。

3.1.3 水：应符合GB 5749的规定。

3.1.4 食糖：应符合GB 13104的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720的规定。

3.1.7 香辛料：应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。

3.1.8 食品工业用植物蛋白：应符合GB 20371的规定。

3.1.9 植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.10 白酒：应符合 GB 2757的规定。

3.1.11 葱、姜、蒜、果蔬及其制品：应符合 GB 2762、GB 2763及相关产品标准的规定。

3.1.12 **坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 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	检验方法
外　　观	肠体干爽，有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损、无霉斑	依据 GB/T 5009.44，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、滋、气味和杂质等进行评定
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，切片性能好，有弹性，无密集气孔，无异物	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品特有风味，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	检验方法
蛋白质/（%）	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪/（%）	≤	35.0	GB 5009.6
淀粉/（%）	≤	15.0	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
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	0.98	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	≤	3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘[a]/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.27
a 限于烧烤和烟熏香肠			

3.4 微生物指标

预包装产品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
[b]致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.6

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。

b 仅适用于牛肉制品。

散装产品微生物指标应符合表 4 的规定。

表4　微生物指标

限　　量	指　　标	检验方法
沙门氏菌/（/25g）	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）≤	1000	GB 4789.10 平板计数法

3.5　食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6　其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881和 GB 19303 的规定。

3.8　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

4　检验规则

4.1　入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2　组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，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，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

4.3　出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数（仅适用于预包装产品）、大肠菌群（仅适用于预包装产品）、净含量（仅适用于预包装产品）。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，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，影响产品质量时；

d）出厂检验结果与上次型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。

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、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》。外包装纸箱的图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品内包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定。所使用的天然肠衣应符合GB/T 7740的规定，胶原蛋白肠衣应符合GB 14967的规定，塑料肠衣应符合GB/T 17030或GB 4806.7的规定。内包装应符合相应产品标准的规定。散装产品外包装应符合相应产品标准的规定。外包装使用瓦楞纸箱的，应符合GB/T 6543的规定。其它包装材料应符合国家食品包装材料相关标准的规定，并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品常温贮存的，贮存场所应清洁卫生、通风、干燥、阴凉；冷藏贮存的，贮存温度为 0-4℃；冷冻贮存的，贮存温度应低于-18℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，保质期详见产品标签。