

Q/SLS

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

21010402 S- 2023 号

里克道斯（沈阳）食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S—2023

代替Q/SLS 0001S—2020

肉粉肠

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。



2023-08-15 发布

2023-09-12 实施

里克道斯（沈阳）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》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》和 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 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/SLS 0001S-2020 《肉粉肠》。

本标准与 Q/SLS 0001S-2020 《肉粉肠》的主要差异：

- 核查了规范性引用文件；
- 修改了部分理化及微生物指标；
- 修改了运输、贮存条件。

本标准由里克道斯（沈阳）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余文龙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SLS 0001S-2020。

肉粉肠

1 范围

本标准规定了肉粉肠的要求、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)畜禽肉、鸡皮、鸭皮、食用淀粉为主要原料,经选料修整、绞制(或斩拌)、腌制(或不腌制)后,配以辅料及食品添加剂,再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、充填(或成型)、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(或冷冻)、包装等工艺制作的肉粉肠类熟制品。

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 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 5009.3 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 5009.26 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 5009.123 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
 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) 畜禽肉、鸡皮、鸭皮: 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 生产用辅料: 应符合相关产品标准的规定。

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	肠体均匀, 无破损	取适量样品, 放入白色瓷盘内, 自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态、杂质, 用温开水漱口, 品尝风味。
色 泽	具有产品固有颜色, 有光泽	
组织状态	组织致密, 切片性能好, 有弹性, 无密集气孔	
风 味	滋味鲜美, 具有本产品特有风味, 无异味	
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/(g/100g) ≤	75	GB 5009.3

蛋白质/(g/100g)	≥	5	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	30	GB 5009.6
淀粉/(g/100g)	≤	40	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 仅限于烧烤和熏煮肠类。			

3.4 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 ¹	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值的样件数; 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。					

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 的规定。

3.8 净含量

预包装食品应符合《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、大肠菌群、净含量（仅限预包装食品）。

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 或 SB/T 10373 的规定，塑料肠衣应符合 GB/T 17030 或 GB 4806.7 的规定。真空包装袋及散装产品袋应符合 GB 4806.7 或 GB/T 10004 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。运输车温度符合产品贮存温度要求。

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 0-8℃；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，且包装完好，保质期详见产品标签。