

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0038 S- 2024 号

Q/KLS

沈阳克拉古斯食品有限公司企业标准

Q/KLS 0003S-2024
代替 Q/KLS 0003S-2022

风味粉肠

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。



2023-12-01 发布

2024-02-04 实施

沈阳市克拉古斯食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准安全性指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铬的指标严于 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/KLS 0003S-2022《粉肠》。

本标准与 Q/KLS 0003S-2022《粉肠》主要差异如下：

- 修改了标准前言。
- 核查并修改、规范性引用文件。
- 修改了食品中铅限量要求

本标准适用于沈阳克拉古斯食品有限公司（沈阳市沈北新区辉山经济开发区竞业街 12 号）。

本标准由沈阳克拉古斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨娟、张丽娟

本标准所代替标准历次版本发布情况。

- Q/KLS 0003S-2022
- Q/KLS 0003S-2017

风味粉肠

1 范围

本标准规定了风味粉肠的范围、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）猪肉、鸡肉为主要原料，以水、淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、芝麻油、白酒、葡萄糖为辅料，选择性添加食品添加剂（卡拉胶、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、红曲米、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、诱惑红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、磷酸酯双淀粉、魔芋粉），通过修整、腌制、绞碎、斩拌、搅拌、滚揉、充填、蒸煮、烟熏、冷却、再包装等工艺制成的食用淀粉含量 $\leq 25\%$ ，蛋白质含量不低于5%的风味淀粉肠。

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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序
- 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 5009.26 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 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- 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 8233 芝麻油

- 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 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 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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
- NY/T 494 农业行业标准 魔芋粉
- QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
- 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 原辅材料

- 3.1.1 猪肉：应符合 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 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB31637 规定。

- 3.1.5 马铃薯淀粉：应符合 GB31637 规定。
- 3.1.6 食品加工用植物蛋白：应符合 GB20371 规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB2721 规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB2720 规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 规定。
- 3.1.11 芝麻油：应符合 GB 8233 规定。
- 3.1.12 白酒：应符合 GB 2757 规定。
- 3.1.13 葡萄糖：应符合 GB15203 规定。
- 3.1.14 魔芋粉：应符合 NY/T494 规定
- 3.2 食品添加剂
 - 3.2.1 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 规定。
 - 3.2.2 双乙酸钠：应符合 GB 25538 规定。
 - 3.2.3 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。
 - 3.2.4 脱氢乙酸钠：应符合 GB25547 规定。
 - 3.2.5 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。
 - 3.2.6 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 规定。
 - 3.2.7 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 规定。
 - 3.2.8 三聚磷酸钠：应符合 GB1886.335 规定。
 - 3.2.9 红曲红：应符合 GB 1886.181 规定。
 - 3.2.10 红曲米：应符合 GB 1886.19 规定。
 - 3.2.11 诱惑红：应符合：GB1886.222 规定。
 - 3.2.12 乳酸链球菌素：应符合 GB1886.231 规定。
 - 3.2.13 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 规定。
 - 3.2.14 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 规定。
 - 3.2.15 乳酸钠：应符合 GB 25537 规定。
 - 3.2.16 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 规定。
 - 3.2.17 磷酸酯双淀粉：应符合 GB29926 规定。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指 标
外观	外形良好，无污垢，无破损，无汁液（含汤汁的产品除外），标签规整
色泽	具有产品固有的颜色，有光泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片性能好，有弹性，无密集气孔
风味	柔嫩爽口，咸淡适中，滋味鲜美，无异味

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 75
蛋白质/(g/100g)	≥ 5
脂肪/(g/100g)	≤ 35
淀粉/(g/100g)	≤ 25
铅/(以pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3
总砷/(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉/(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.9
亚硝酸钠(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0

3.5 微生物指标

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）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—

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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的要求。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303 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。

4 试验方法

4.1 感官要求

根据产品的感官指标用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味进行评定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.3 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

4.2.4 淀粉：按 GB 5009.9 规定的方法测定。

4.2.5 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.6 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.7 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.8 铬：按 GB 5009.123 规定的方法测定。

4.2.9 亚硝酸钠：按 GB 5009.33 规定的方法测定。

4.2.10 苯并(a)芘：按 GB 5009.27 规定的方法测定。

4.2.11 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。
- 4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 4.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定的方法检验。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检查：

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂检验包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料出现大的波动时；
- d) 检验结果与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。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定与复验

5.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格品。

5.5.1.2 出厂检验项目不超过2项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格。

5.5.2 型式检验判定与复验

5.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。

5.5.2.2 型式检验项目中不超过2项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后有一项不符合本标准要求，判为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品的包装物，必须清洁卫生，符合国家食品包装材料的要求。

6.2.2 产品灌装采用天然猪肠衣，应符合 GB/T 7740 的规定。胶原蛋白肠衣应符合 GB14967 的规定。

6.2.3 经天然肠衣灌装的产品，可直接装箱销售，也可装入复合包装袋中真空包装后装箱销售。内包装采用双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋，复合袋应符合 QB/T 1871 标准的规定。

6.2.4 外包装采用瓦楞纸箱，包装箱应符合 GB/T 6543 标准的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生和贮存温度要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混装。运输中防挤压、防晒、防潮，装卸时轻搬、轻放。

6.4 贮存

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

在本标准规定的条件下，根据产品熟化和杀菌温度不同，保质期分别为：常温下散装产品保质期 2-5

天；真空包装产品保质期为 20-60 天；0-4℃条件下散装产品保质期为 5-10 天；真空包装产品保质期为 60-120 天；-18℃以下包装产品保质期为 8-10 个月。

Q/KLS 0003S—2024

1