

天津市食品安全企业标准

Q/08A1704S-2024

肉淀粉肠

备案号: Q120wfs002S-2024
备案日期: 2024 年 05 月 22 日

2024 年 5 月 22 日发布

2024 年 5 月 22 日实施

天津市万帆顺食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市万帆顺食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王静颐 杨涛

本标准于 2013 年 5 月 6 日首次发布。

本标准于 2016 年 5 月第一次修订，修订内容如下：

- 更新了规范性附录；
- 调整和增加了理化指标；
- 按照 GB29921 要求调整了致病菌指标；
- 本次修订标准铅指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的肉制品为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ；
- 增加了相应的检验方法；
- 补充了编制说明的内容。

本标准于 2018 年 9 月第二次修订，修订内容如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 调整了微生物指标；
- 更新、调整了检测方法；
- 补充了编制说明内容。

本标准于 2021 年 7 月第三次修订，修订内容如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 调整了微生物指标；
- 调整了保质期。

本标准于 2024 年 2 月第四次修订，修订内容如下：

- 调整了水分理化指标。

本标准于 2024 年 5 月第五次修订，修订内容如下：

- 更新了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 更新了原辅料要求；
- 调整了标志、运输、贮存以及保质期。

本标准于 2024 年 5 月第六次修订，修订内容如下：

- 更新了范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 增加了术语和定义；
- 更新了原辅料要求；
- 调整了感官要求、理化指标、试验方法、出厂检验及包装。

肉淀粉肠

1 范围

本标准规定了肉淀粉肠的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

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 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 菌落总数的测定
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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《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[2007]第 102 号令《食品标识管理规定》	

3 定义

肉淀粉肠

本标准适用于以鲜（冻）畜禽等产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）配以辅料及食品添加剂，腌制（或不腌制）后，再经搅拌（或滚揉、斩拌）灌入塑料肠衣等材质容器充填（或成型）、熟制（蒸煮或杀菌）等工艺制作的肉淀粉肠制品。

4 要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 辅料要求

辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品固有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味
组织形态	具有产品固有的组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤ 75
蛋白质/（g/100g）	≥ 5
脂肪/（g/100g）	≤ 30
食盐/（g/100g）	≤ 4
淀粉/（g/100g）	≤ 22
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 30
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 5.0（适用于熏烧烤产品）
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0
净含量（适用于定量的预包装食品）	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

4.5 微生物指标

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 ^a 及限量（以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	——
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
a：样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。 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。				

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂其质量应符合相关标准规定。

4.6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

4.8 生产加工的卫生要求

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品放置在白瓷盘中，在自然光下，观察色泽，组织形态，杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.4 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.5 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

5.2.6 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

5.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

5.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.10 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.11 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.12 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.13 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

5.2.14 净含量

定量的预包装产品按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

5.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格、同一品种生产的包装完好的产品为一批。每批产品从成品库中随机抽取样品总量不少于 2 公斤。

6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品需经公司质检部门逐批进行检验，检验合格后附有合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量（适用于定量的预包装产品）、菌落总数和大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、设备有改变时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.3 判定规则

当检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格；当检验项目中微生物指标如有一项不合格，则判该批产品不合格，并不得复验。感官要求、理化指标中如有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

产品标签应标注淀粉含量。

7.2 包装

应符合食品安全标准及相关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，运输时应防止挤压、日晒、雨淋，不得与有害或有异味的物品混运，运输中应避免受潮，轻拿轻放。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、卫生、通风、干燥处。

7.5 保质期

根据包装形式和贮存条件的不同，产品的保质期为 30 天至 150 天不等。

编制说明

本标准的结构和编写规则符合 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行编写。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽等产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）配以辅料及食品添加剂，腌制（或不腌制）后，再经搅拌（或滚揉、斩拌）灌入塑料肠衣等材质容器充填（或成型）、熟制（蒸煮或杀菌）等工艺制作的肉淀粉肠制品。

标准的制定依据如下：

1、感官要求、水分、蛋白质、脂肪、食盐、淀粉的制定是根据本公司多年的实际生产情况及产品的特色制定的；

2、理化指标中铅、总砷、总汞、镉、铬、苯并（a）芘、N-二甲基亚硝胺指标依据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而确定的；其中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的肉制品为 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ；

3、亚硝酸盐指标是根据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》确定的；

4、微生物指标中的菌落总数、大肠菌群是根据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品卫生标准》确定；

5、致病菌限量依据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定；

本标准在制定过程中查阅了大量的国家强制性标准，结合企业的实际情况制定了本标准。

天津市万帆顺食品有限公司