备案号：QB64/0453S-2022

Q/ JXHS

银 川 吉 祥 红 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/ JXHS 0001S—2022

肉淀粉肠

2022－09-08 发布

2022－09－08 实施

银川吉祥红食品有限公司 发 布

前　　言

本文件的卫生指标是参考GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。
本文件是按照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》编写。
本文件代替Q/JXHS 0001S-2017《肉淀粉肠》。
本文件与Q/JXHS 0001S-2017比较主要变化如下：
——更新了规范性引用文件；
——修改了保质期限。
本文件由银川吉祥红食品有限公司提出。
本文件由银川吉祥红食品有限公司负责起草。
本文件主要起草人：鹿春莲。
本文件有效期五年。

肉淀粉肠

1 范围

本标准规定了肉淀粉肠的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜(冻)畜或禽肉、食用淀粉为原料，添加或不添加大豆蛋白、香辛料、食用盐、调味品、白砂糖等辅料，经加工、腌制、调味混合、灌入肠衣、熟制而成的不同种类的肉淀粉肠。

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 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.44 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/T 5461 食用盐
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜(冻)畜或禽肉应符合GB 2707标准要求。

4.1.2　食用盐应符合GB/T 5461标准要求。
3.1.2　白砂糖应符合GB/T 317标准要求。
3.1.3　淀粉应符合GB 31637标准要求。
3.1.4　香辛料符合GB/T 15691标准要求。
3.1.5　大豆蛋白、调味品等均应符合有关标准要求。

3.2　感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1　感官指标

项　　目	指　　标
外　　观	肠体均匀饱满，表面干爽，密封良好，结扎牢固，长短、粗细基本均匀
组织状态	组织紧密，切片性能好，有弹性。无空洞、无汁液、无软骨及其他杂物
滋味气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有各自品种肉灌肠的特殊风味，无异味

3.3　理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项　　目	指　　标
水分，%	50.0 ～ 75.0
蛋白质，%	≥5.0
脂肪，%	≤25.0
淀粉，%	≤20.0
氯化钠，%	≤6.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.45
总砷，mg/kg	≤0.4
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
铬（以Cr计）	≤0.9
N-二甲基亚硝胺，ug/kg	≤3.0

3.4　微生物指标

微生物指标应符合GB 2726的规定。

4　食品添加剂

4.1　食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2　食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

5　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官方法检验。
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法检验。
6.5 淀粉按 GB 5009.9 规定方法检验。
6.6 氯化物按 GB 5009.44 规定方法检验。
6.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
6.8 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.9 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
6.10 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
6.11 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。
6.12 微生物指标按 GB 2726 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 12 个最小包装（不少于 1000g）样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、细菌总数、大肠菌群。
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a）新产品投产时；
b）正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c）产品长期停产后，恢复生产时；
d）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e）监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求和有关规定的材料包装。包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2　运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4　贮存

应贮存在阴凉通风的库房内，库内应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。