

备案号：224434S-2018

有效期至：2022 年 01 月 21 日

Q/NXGS

农安鑫国顺肉制品厂企业标准

Q/NXGS0002S-2018

熏煮淀粉肠（肉灌肠类）

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/NXGS0002S-2018
备案号	224434S-2018
有效期限	2019年01月22日至2022年01月21日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-28 发布

2018-12-28 实施

农安鑫国顺肉制品厂 发布

熏煮淀粉肠（肉灌肠类）

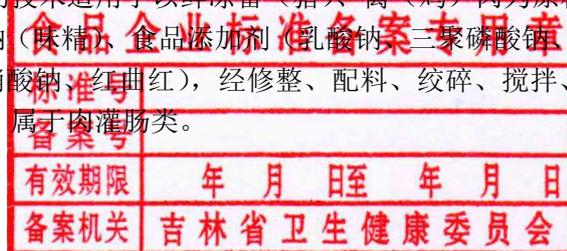
1 范围

本标准规定了熏煮淀粉肠的技术适用于以鲜冻畜（猪）、禽（鸡）肉为原料，添加水、淀粉、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂（乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、食用香精、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红），经修整、配料、绞碎、搅拌、罐制、蒸煮、熏制、冷却、包装而制成的熏煮淀粉肠。属于肉灌肠类。

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/T 1445	绵白糖
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. 28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886. 169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
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 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 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. 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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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/T 5009.162	动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定	
GB/T 5461	食用盐	
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 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 8885	食用玉米淀粉	年 月 日至 年 月 日
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)	
GB/T 9695.19	肉与肉制品	取样方法
GB/T9959.2	分割鲜冻猪肉	
GB GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 16869	鲜、冻禽产品	
GB 18394	畜禽肉水分限量	
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25537	食品安全国家标准	食品添加剂 乳酸钠
GB 25566	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 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准	食用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法	
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 猪肉应检疫合格并符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鸡肉应检疫合格并符合 GB 168969 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 肠衣应质地薄韧、厚度均匀、无异味、无霉斑及破损。猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/5461 的规定。

- 3.1.7 香辛料应符合 GB/T5691 的规定
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定
- 3.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.15 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.17 红曲红应符合 GB 1886.818 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

		食品企业标准备案专用章	
		标准号	表 1 感官要求
		备案号	要求
项 目		有效期限	检验方法
色泽	红色或黄褐色	年 月 日至 年 月 日	取试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态，用嗅觉鉴别气味，用口感品尝滋味
组织形态	肠体干爽完整，组织致密，切面不松散，无损伤，无霉变	备案机关 吉林省卫生健康委员会	
滋、气味	咸淡适中，鲜香可口，无其它异味		
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（以干燥脱水计）， %	≤	70	GB 5009.3
淀粉含量， g/100g	≤	30	GB 5009.9
脂肪含量， g/100g	≤	20	GB 5009.6
食盐(以NaCl计)， g/100g	≤	4	GB 5009.44
蛋白质， g/100g	≥	8	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目		限 量	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.4	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	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， μg/mg	≤	3.0	GB 5009.26

3.5 农药残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项 目	指 标	检 验 方 法	
六六六（以脂肪计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕（以脂肪计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB/T 5009.19

3.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量				检 验 方 法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	10 ¹	10 ²	GB 4789.2	
大肠菌群, CFU/g	≤	5	10	10 ²	GB 4789.3	
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）					
沙门氏菌		5	0	0	GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌		5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌		5	0	0	—	GB 4789.30

注：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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
三聚磷酸钠	水分保持剂	≤5.0 (g/kg)	-	GB 25566
六偏磷酸钠	水分保持剂	≤5.0 (g/kg)	-	GB 1886.4
卡拉胶	增稠剂	按生产需要使用	-	GB 1886.169
D异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要使用	-	GB 1886.28
亚硝酸钠	护色剂	≤0.15 (g/kg)	≤30mg/kg	GB 5009.33
红曲红	着色剂	按生产需要使用	-	GB 1886.818

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：预包装熏煮淀粉肠：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群（水分、食盐、蛋白质等项目为不定期抽检）散装熏煮淀粉肠：感官（菌落总数、大肠菌群、水分、食盐蛋白质等项目为不定期抽检）

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

(1)更换设备或长期停产再恢复生产时；

(2)原辅料质量出现大的波动时；

(3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

(4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 9695.19 规定，其中致病菌按 GB 4789.1 规定。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：熏煮淀粉肠

配料表（原料）：猪肉、水、淀粉、食用盐、香辛料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红）

净含量/规格：根据实际生产标注

生产者的名称、地址和联系方式：农安鑫国顺肉制品厂 农安县开安镇马家村七社 13404387999

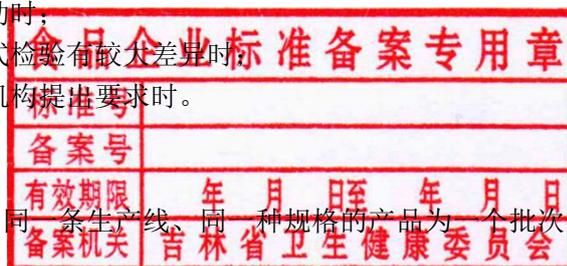
生产日期和保质期：常温下天然肠衣散装 3-5 天，塑料复合膜 5-10 天，抽真空包装 0℃—15℃为 30 天

贮存条件：常温、避光

食品生产许可证编号：SC10422012203607

产品标准代号：Q/NXG0001S-2018

其他需要标示的内容：



7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	821 千焦 (kJ)	10%
蛋白质	9.6 克 (g)	16%
脂肪	0.2 克 (g)	0%
碳水化合物	16.5 克 (g)	5%
钠	1430 毫克 (mg)	72%

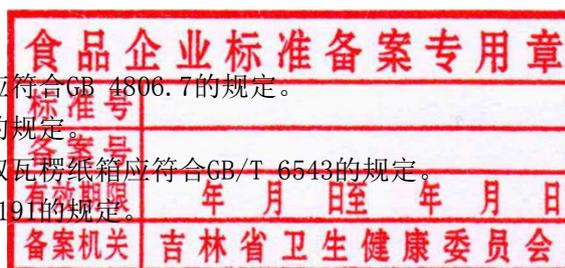
8 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



9 运输

运输工具必须符合卫生要求，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、日晒、雨淋、装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

产品贮存于清洁卫生、干燥、阴凉、通风的库房内或 0℃~5℃的冷库，不得与有异味及有毒物品堆放在一起。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期：散装 0℃~4℃为 7 天，塑料复合膜 120 天，抽真空包装 0℃~15℃为 180 天。