

Q/PJS

盘锦金氏食品有限公司企业标准

Q/PJS 0003S-2020

韩式风味肠

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

盘锦金氏食品有限公司

发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中镉指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/PJS 0003S-2019《韩式风味肠》，主要修改如下：

- 增减了部分引用文件
- 增减了食品添加剂
- 增加了产品分类

本标准由盘锦金氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金日洙、章沙沙

Q/PJS 0003S-2020 的历次版本发布情况为：

- Q/PJS 0003S-2019

韩式风味肠

1 范围

本标准规定了韩式风味肠的技术要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）、鲜、冻动物性水产品（鱿鱼、虾、墨鱼）、玉米粒、蔬菜（青椒、胡萝卜、芹菜、洋葱）等一种或多种原料按比例搭配，切粒，搅碎，并选择性加入生活饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、料酒、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、魔芋粉、麦芽糖、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、食品添加剂（红曲红、卡拉胶、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）食用香精，腌制拌匀后灌入肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏的非即食韩式风味肠，本品食用前需熟制。

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/T 1445 绵白糖

GB 1353 玉米

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 食品中农药量大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 5009.11 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 5009.33 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7657 食品安全国家标准 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/T 8885 食用玉米淀粉

GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB 9969 鲜、冻胴体羊肉

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

NY/T 魔芋粉

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规定

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》

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》

农业部公告（2002）第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留量》

3 产品分类

根据主要原料所占比例的主次程度，产品分为肉类、水产类、玉米类、蔬菜类风味肠。

3.1 肉类肠：以鲜、冻畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）为主料，经切粒，搅碎，并选择性加入生活饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、魔芋粉、麦芽糖、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、食品添加剂（红曲红、卡拉胶、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精，腌制拌匀后灌入肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏的非即食韩式风味肠

3.2 水产类风味肠：将鲜、冻动物性水产品（鱿鱼、虾、鱿鱼、墨鱼）和鲜、冻畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）按适当比例搭配，切粒，搅碎，并选择性加入生活饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、料酒、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、魔芋粉、麦芽糖、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、食品添加剂（红曲红、卡拉胶、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精，腌制拌匀后灌入肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏的非即食韩式风味肠

3.3 玉米类风味肠：将玉米粒与鲜、冻畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）按适当比例搭配，混匀搅碎，并选择性加入生活饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、魔芋粉、麦芽糖、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、食品添加剂（红曲红、卡拉胶、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精，腌制拌匀后灌入肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏的非即食韩式风味肠

3.4 蔬菜类风味肠：将蔬菜与鲜、冻畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭）按适当比例搭配，混匀搅碎，并选择性加入生活饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品加工用植物蛋白、魔芋粉、麦芽糖、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、食品添加剂（红曲红、卡拉胶、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精，腌制拌匀后灌入肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏的非即食韩式风味肠

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2 及农业部 235 号公告的规定。

4.1.2 鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707、GB/T 17238 及农业部 235 号公告的规定。

4.1.3 鲜（冻）鸡肉：应符合 GB 2707、GB 16869 及农业部 235 号公告的规定。

4.1.4 鲜（冻）鱼、鱼糜、鱿鱼、墨鱼、虾、虾糜等应符合 GB2733、及农业部 235 号公告的规定。

4.1.5 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

- 4.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 规定。
- 4.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 规定。
- 4.1.8 食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.12 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.14 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.15 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.16 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.17 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.18 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 4.1.19 玉米粒：应符合 GB1353 的规定
- 4.1.20 蔬菜：应新鲜无腐烂并符合 GB2761、GB2762、GB2763 规定。
- 4.2 感官要求
应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味
组织状态	具有该产品应有的组织性状，无正常视力可见外来杂质	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味、无酸败味	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		理 化 指 标				检验方法
		肉类	水产类	玉米	蔬菜类	
水分/(g/100g)	≤	58	72	70	70	GB 5009.3
氯化物（以NaCl计）/（%）	≤	4.0				GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥	10				GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	20				GB 5009.6
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	3.0				GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.50				GB 5009.227
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.08				GB 5009.15
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.5	1.0	0.2	1.0	GB 5009.12

总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	—	0.5	0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计）/(mg/kg) ^a	≤	—	0.1	—	—	
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	0.05	—	0.02	0.01	GB 5009.17
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	—	0.5	—	—	GB 5009.17
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	30	—	—	—	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0		—	—	GB 5009.26
多氯联苯（PCBs）/(mg/kg) ^b	≤	—	0.5	—	—	GB 5009.190
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	—	—	20	—	GB 5009.22
a. 无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测无机砷						
b. 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。						

4.4 净含量

预包装产品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.5 其他污染物限量

符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881、GB/T 29342的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

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。

5.2 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.3 抽样

每批次抽样样品数量为 2kg（不少于 4 个包装），平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前，应经企业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。

5.4.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、过氧化值。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.5.2 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时;
- d) 出厂检验结果与上次形式检验差异较大时;
- 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 检验结果符合本标准全部技术要求时, 则判定该次检验合格;

5.5.2 若有指标不符合本标准的要求时, 应重新按 4.3 抽样方案加倍取样复检, 复检结果符合要求时, 作合格评论。如还有指标不符合本标准的要求时, 则判定整批产品不合格;

5.5.3 当供需双方对产品质量有争议时, 按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定办理

6 标志、包装、运输和贮存和保质期

6.1 标志

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

6.2 包装

6.2.1 包装材料应洁净, 无毒, 无异味, 符合食品卫生要求。

6.2.2 直接接触产品的包装材料应符合 GB 4806.7 的要求; 以后可根据市场发展需要, 发展新的包装材料, 但新的包装材料应符合国家相关的质量标准和卫生要求。

6.3 运输

运输工具应符合卫生要求, 运输时不应有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮、装卸时轻搬轻放。

6.4 储存

产品应在-18℃冷冻贮存、不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品堆放应垫板, 与地面距离应不小于 10cm, 距墙面距离应不小于 15cm。按不同批次堆码, 堆码应整齐。

6.5 储存

产品需要明示具体的保存条件和保质期(详见产品标识)。

Q/PJS 0003S—2020