

Q/FSSP

辽宁富晟食品有限公司企业标准

Q/FSSP 0002S-2022

速冻调理生肉肠

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

辽宁富晟食品有限公司 发布



前 言

本标准按照 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》的规定起草。

本标准食品安全性指标依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》制定，过氧化值依据 GB 19295《速冻而米与调制食品》、SB/T 10379《速冻调制食品》制定，其中铅限量要求严于国家标准，其它指标根据产品特点制定。

本文件由辽宁富晟食品有限公司提出、起草，并具有解释权。

本文件主要起草人：高万丽。



速冻调理生肉肠

1 范围

本标准规定了速冻调理生肉肠的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于速冻调理生肉肠。速冻调理生肉肠是以畜禽肉及其制品或其可食用副产品为主要原料，经解冻或不解冻，绞制或切制，配以食用盐、白砂糖、天然肠衣、食品用香辛料、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、海藻糖、复配食品添加剂、D-异抗坏血酸、高粱红、甜菜红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酰胺转氨酶、胶原蛋白肠衣、食品用香精、生产用水为辅料和食品添加剂，经搅拌（或滚揉、或斩拌）、腌制或不腌制、成型（或灌肠、或填充）、速冻、包装等工艺加工制成的非即食生肉制品。

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 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准



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 8967 谷氨酸钠（味精）
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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB/T 20880 葡萄糖
GB/T 23529 海藻糖
GB 26687 复配食品添加剂
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 食品用香精
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10379 速冻调制食品

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 原料

鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 及相关食品安全国家标准规定。

3.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 天然肠衣

应符合 GB/T 7740 的规定。

3.1.5 食品用香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 谷氨酸钠（味精）

应符合 GB/T 8967 的规定。



3.1.7 葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.8 海藻糖

应符合 GB/T 23529 的规定。

3.1.9 复配食品添加剂

应符合 GB 26687 的规定。

3.1.10 D-异抗坏血酸

应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.11 高粱红

应符合 GB 1886.32 的规定。

3.1.12 甜菜红

应符合 GB 1886.111 的规定。

3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.14 谷氨酰胺转氨酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.15 胶原蛋白肠衣

应符合 GB 14967 的规定。

3.1.16 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.17 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.18 其他辅料

其他辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。



表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用
色泽	具有该产品应有的色泽	

组织结构	具有该产品应有的组织	方法熟制后嗅闻和品尝,检查其滋味、 气味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味,无异味	
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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 食品安全指标

3.4.1 污染物限量

应符合表 3 的规定,其它污染物指标应符合 GB2762 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
N-二甲基亚硝酸盐/($\mu\text{g}/\text{kg}$) ≤	3.0	GB 5009.26
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

3.4.2 微生物限量

应符合 GB 29921 的规定。

3.4.3 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定和国家有关公告。

3.4.4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 中附录 E 食品分类系统中的 08.02.01 调理肉制品(生肉添加调料)的规定及国家卫生健康委员会相关公告中该类食品的规定。

3.5 净含量偏差

应符合 JJF 1070 的规定,并按此方法测定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。



4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品应经质量检验部门检验并出具合格证明，检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品停产6个月以上，恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4 判定规则

4.4.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

4.4.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

5 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标签、标志

预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应国家标准和有关规定。

5.3 运输

运输箱体应保持清洁，装运前箱体温度应预冷至10℃以下，运输过程箱体温度不应超过-18℃，运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃，波动应控制在±2℃以内。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10cm。



5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期12个月。

