



# Q/PYX

## 盘锦昱信食品有限责任公司企业标准

Q/PYX 0001S-2023

---

### 风味肠

2023-12-01 发布

2023-12-31 实施

---

盘锦昱信食品有限责任公司 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》给出的规则编写。

本标准中安全性指标依据 GB 19295—2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921—2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定，其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计）(mg/kg)  $\leq$  0.3 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计）(mg/kg)  $\leq$  0.25mg/kg）。

本标准由盘锦昱信食品有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：景艳玲

本标准属首次发布。



## 风味肠

### 1 范围

本标准规定了风味肠的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉类或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮等）为主要原料，添加食用盐、食用植物油、味精、白砂糖、绵白糖、鸡精调味料、木瓜蛋白酶、酸水解植物蛋白调味液、番茄酱、小麦粉、魔芋粉、麦芽糊精、香辛料、酿造酱油、食用淀粉、大豆蛋白制品、食用葡萄糖、调味料酒等为辅料，添加或不添加食品添加剂脱氢乙酸钠、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、辣椒红、高粱红、甜菜红、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸、乙基麦芽酚、食品用香精等一种或几种，原料经过切割、修整、清洗等预处理加工后，滚揉或不滚揉，绞制、腌制或不腌制、配料、搅拌灌制、包装、冷冻加工而成（未经熟制）非即食的风味肠。

### 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 1886.1	食品安全国家标准	食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.4	食品安全国家标准	食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准	食品添加剂 高粱红
GB 1886.34	食品安全国家标准	食品添加剂 辣椒红
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂 黄原胶
GB 1886.49	食品安全国家标准	食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菜红
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂 卡拉胶（含第1号修改单）
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.208	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.339	食品安全国家标准	食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食用植物油卫生标准	
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 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 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 4806.6	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 5009.11	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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分: 麦芽糊精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 494 魔芋粉
- NY/T 956 番茄酱
- NY/T 2073 调理肉制品加工技术规范
- SB 10338 酸水解植物蛋白调味液
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10649 大豆蛋白制品
- T/CCCMHP1E 1.18 植物提取物 木瓜蛋白酶
- 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》
- 国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜(冻)畜禽类: 应新鲜, 无腐败, 无变质、无污染, 并应符合 GB 2707、GB 2762 的规定。



- 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 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.5 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720、GB/T8967 的规定。
- 3.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB 10338 的规定。
- 3.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.12 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.13 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.14 大豆蛋白制品：应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.15 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.16 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.17 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.18 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 第 6 部分的规定。
- 3.1.19 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.20 木瓜蛋白酶：应符合 T/CCCMHPIE 1.18 的规定。
- 3.1.21 食品添加剂：应符合相应的标准和有关规定。
- 3.2 感官要求：

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察组织形态、色泽和有无杂质情况，按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。	
杂质	外表及内部无肉眼可见杂质	

### 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
铅（以 Pb 计）（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123



总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

### 3.4 致病菌限量指标

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB 4789.6

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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 生产加工过程

按GB 14881、GB 20799、NY/T 2073的规定执行。

### 3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.9 兽药最大残留量

兽药残留限量应符合GB 31650及国家有关规定和公告。

### 3.10 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070的规定检验。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料、同一班次生产的、同规格包装完好的产品为一批。

### 4.2 抽样

根据产品规格，从同一批产品中随机抽取总净含量不少于2kg样品，数量不少于10个最小包装，分成2份。其中1份供检验，1份留作备样。其中净含量抽样按JJF 1070规定的方法进行。

### 4.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。



#### 4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

检验项目：感官指标、过氧化值、净含量。

#### 4.3.2 型式检验项目为要求中的全部项目。

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3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) 检验结果与型式检验差异较大和质检部门认为有必要时；
- 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；

#### 4.4 判定规则

所检项目全部合格，则判定该批产品合格；若理化指标不符合要求时，可以在同批次产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准进行判定。微生物指标不得复检。

### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定执行。外箱须标注贮存温度，并标示非即食食品。

#### 5.2 包装

产品内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB 4806.7、GB 9683 的要求，包装应无破损，封口严密。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的相应要求。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味，运输时应有防雨、防潮、防晒措施，不得与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。

运输应采用冷藏车或冷藏箱等有温控措施的方式运输，温度应 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ ，温度波动要控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、冷藏库或冷冻库内，冷藏库内温度应保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷库内温度应保持 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，产品应实行先进先出制。

产品需要明示具体的保存条件和保质期（详见产品标识）。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。