

Q/PFY

盘山夫宇食品有限公司企业标准

Q/PFY 0006S-2024

代替 Q/PFY 0006S-2023

粉 肠



2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

盘山夫宇食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准的食品安全指标依据 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》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、并参照 SB/T10279-2017《熏煮香肠》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准代替 Q/PFY 0006S-2023《香肠》，主要修改如下：

- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 修改了部分理化指标和微生物指标
- 增加了不同工艺条件下的保质期
- 修改了编写单位

本标准由盘山夫字食品有限公司、北镇夫字食品有限公司提出、起草，并负责解释。

本标准主要起草人：张艳丽、焦红梅。

本标准适用于以下单位：

盘山夫字食品有限公司

地址：盘山县甜水镇孙家村

北镇夫字食品有限公司

地址：北镇市沟帮子镇铁南社区工业园区 906—74—1466

Q/PFY 0006S-2024 的历次版本发布情况为：

Q/PFY 0006S-2019、Q/PFY 0006S-2023



粉肠

1 范围

本标准规定了粉肠的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（鲜（冻）牛肉、猪肉、鸡肉、鸡皮、鱼糜等）为主要原料，食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、甜玉米粒、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、味精、食用盐、大豆蛋白、香辛料为辅料，选择性添加食品添加剂卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、诱惑红、纳他霉素、赤藓红、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精，再经搅拌或斩拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、腌制（或不腌制）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）、包装等工艺制成的肉灌肠产品。

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. 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. 32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886. 39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886. 169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886. 181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886. 222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886. 231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
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 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 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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. 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. 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. 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	食品中总砷与无机砷的测定	
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. 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 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 7657	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 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB 9959. 1		鲜、冻片猪肉	
GB 9959. 2		分割鲜、冻猪瘦肉	
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 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 17512. 1	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓红
GB 19303		熟肉制品企业生产卫生规范	
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白	
GB 25538	食品安全国家标准	食品添加剂	双乙酸钠
GB 26687. 23	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	
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 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	(含第 1 号修改单)
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 29929	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7740	天然肠衣
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 12729.1	香辛料和调味品名称
GB/T 9695.19	肉与肉制品 取样方法
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出法复合
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17030	食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20882.6	麦芽糊精
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 36187	冷冻鱼糜
SB/T 10279	熏煮香肠
SB/T 10649	大豆蛋白制品
DB22/T 1806	速冻甜玉米粒
SB/T 10373	胶原蛋白肠衣
QB/T 1871	双向拉伸尼龙（BOPA）/ 低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原辅材料要求



- 3.1.1 原料肉 应经过去皮、骨、筋，不沾污、不混有其他杂质，并应符合 GB9959.1、GB9959.2、GB 2707、GB 16869、GB/T17238 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 冷冻鱼糜 应符合 GB/T 36187 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白 应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 白砂糖 应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 食用盐 应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 味精 应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.7 肠衣 应符合 GB/T 7740、SB/T 10373 的规定。
- 3.1.8 食用马铃薯淀粉 应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.9 食用玉米淀粉 应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.10 香辛料 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用葡萄糖 应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.12 麦芽糊精 应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.13 麦芽糖 应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.14 速冻甜玉米粒 应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 3.1.15 生产用水 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.2 食品添加剂
 - 3.2.1 六偏磷酸钠 应符合 GB 1886.4 的规定。
 - 3.2.2 D-异抗坏血酸钠 应符合 GB 1886.28 的规定。
 - 3.2.3 高粱红 应符合 GB 1886.32 的规定。
 - 3.2.4 山梨酸钾 应符合 GB 1886.39 的规定。
 - 3.2.5 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
 - 3.2.6 5'-呈味核苷酸二钠 应符合 GB 1886.171 的规定。
 - 3.2.7 红曲红 应符合 GB 1886.181 的规定。
 - 3.2.8 诱惑红 应符合 GB 1886.222 的规定。
 - 3.2.9 乳酸链球菌素 应符合 GB 1886.231 的规定。
 - 3.2.10 大豆蛋白 应符合 GB 20371 的规定。
 - 3.2.11 双乙酸钠 应符合 GB 25538 的规定。
 - 3.2.12 脱氢乙酸钠 应符合 GB 25547 的规定。



- 3.2.13 亚硝酸钠 应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.2.14 焦磷酸钠 应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.2.15 三聚磷酸钠 应符合 GB 25566 的规定。
- 3.2.16 乙酰化二淀粉磷酸酯 应符合 GB 29929 的规定。
- 3.2.17 食品用香精 应符合 GB 30616 的规定。
- 3.2.18 香辛调味料 应符合 GB/T 15691 的规定。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检 验 方 法
外观	均匀饱满，无损伤，表面干净，密封良好，结扎牢固	取适量试样置于洁净的的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有色泽	
组织状态	组织紧密，有弹性，切片良好，无软骨及其它杂物、无气孔	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

6.2 理化检验

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/ (%)	≤ 75	GB 5009.3
氯化物（以NaCl计）/ (%)	≤ 6.0	GB 5009.44
蛋白质/ (%)	≥ 3.5	GB 5009.5
脂肪/ (%)	≤ 35	GB 5009.6
淀粉/ (%)	≤ 25	GB 5009.9
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.28	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/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
苯并(a)吡 / (μg/kg) (限于使用烟熏、烤制工艺的产品)	≤	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	30	GB 5009.33

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量 (若非指定, 均以 25g 或 25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌*	5	0	0	—	GB 4789.6

注: n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出; m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高食品安全限量值。
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
a、仅适用于牛肉制品。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家关于食品添加剂公告的规定。

3.7 其他污染物限量

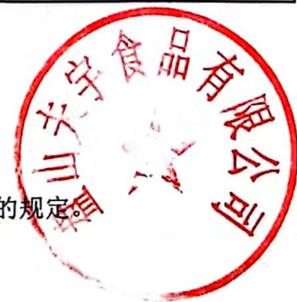
应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药残留量

应符合农业部第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。



3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB19303的规定。

3.11 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令、并依据 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

检验规则

4.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.2 抽样

按 GB/T 9695.19 的规定执行。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

4.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

4.4 判定规则

4.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.4.2 微生物限量如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。



5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料应符合 GB/T 10004 的规定。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.2 包装要牢固，防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸，仓储和运输。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存在干燥、通风的仓库中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 100mm 以上的垫板。

5.4.3 在本标准规定的条件下，保质期：通风、阴凉、干燥处，保质期为120天（经过杀菌工艺的，保质期为6个月），-18℃以下保质期为12个月。

