

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0009 S-2019 号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PHR

盘锦和润食品有限公司企业标准

Q/PHR 0001S-2019

风味肠

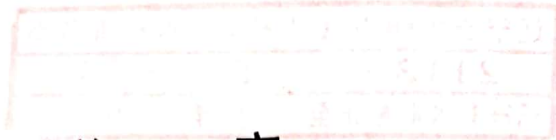
2019-05-20 发布

2019-06-20 实施

盘锦和润食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建



前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准要求，其它指标按产品实测值确定。

本标准由盘锦和润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾大明、王亮。

本标准属首次发布。



风味肠

1 范围

本标准规定了风味肠的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以猪肉、鸡肉、鸡皮（鸡皮占本产品配料中肉类投料量 30%以下）为主要原料，以食用植物油、食用盐、白砂糖或绵白糖、食用葡萄糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉）、香辛料、大豆蛋白、配制酱油、酿造酱油、料酒等为辅料，添加食品添加剂脱氢乙酸钠、山梨酸钾、氯化钾、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、红曲红、高粱红、诱惑红、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、木瓜蛋白酶、食品用香精中的一种或几种，原料经切割、修整、清洗、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）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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- 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 1886.11 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.222-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准



Q/PHR 0001S-2019

- 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 4789.4 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 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/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 8884 马铃薯淀粉
- GB /T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 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/T 18186 酿造酱油
- 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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB/T 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠



- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 SB/T 10336 配制酱油
 SB/T 10416 调味料酒
 SW/T 木瓜蛋白酶
 JJF1070 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（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限量》

3 要求

3.1 原辅料 生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定

- 3.1.1 猪肉、鸡肉（鸡皮）：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留的规定。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
 3.1.4 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.6 食用淀粉：应符合 GB/T 8885 或 GB/T 8884 的规定。
 3.1.7 大豆蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。
 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 1729.1 和 GB/T 15691 的规定。
 3.1.9 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	肠体干爽，有光泽，长短一致，粗细均匀，无粘液，不破损
色 泽	具有本产品的固有光泽
组织状态	组织致密，有弹性，切片性能好，无汁液分离，无异物
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品的特殊风味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (%)	≤ 60	GB 5009.3
氯化物 (以 NaCl 计) / (%)	≤ 5	GB 5009.44
蛋白质/ (%)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 35	GB 5009.6
淀粉/ (%)	≤ 10	GB 5009.9
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33

3.4 微生物限量

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 a 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
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	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。



3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定；

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料应按相应的标准经企业质检部门检查验收合格后方可入库使用。

4.2 组批

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一品种的产品为一个批次。

4.3 抽样

每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量 1Kg 并应满足检验及复检样量需要。

4.4 出厂检验

产品出厂前，应经企业质量检验部门按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。

出厂检验项目：感官要求、酸价、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

4.5.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；当有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源或关键工艺有较大变化可能对产品品质有影响时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物限量指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标志按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品应在标签说明书标明产品中使用的原料猪肉、鸡肉、鸡皮及大豆分离蛋白的比例，产品应加工熟制后食用。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



5.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

5.3 运输

产品运输应设冷藏设施，在冷链运输。运输工具应清洁、无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应存放在-18℃以下冷库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

