

Q/DCX

云南沙甸金川川欣食品有限公司企业标准

Q/DCX 0001 S—2024

云南省食
备案号:
备案日期:

淀粉肉肠

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250010 S-2024
备案日期: 2024 年 4 月 23 日

2024-04-23 发布

2024-04-29 实施

云南沙甸金川川欣食品有限公司 发布

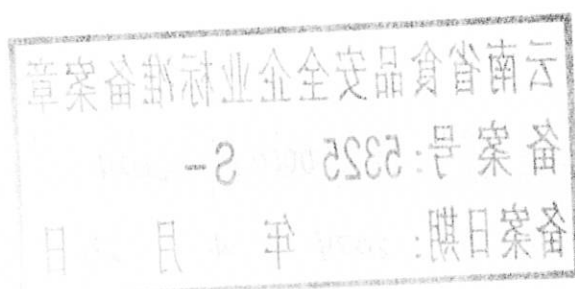
前 言

我公司生产的淀粉肉肠是以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加饮用水、食用淀粉、味精、食用盐、香辛料、白砂糖、大豆蛋白、玉米中一种或一种以上为辅料，经人工去除杂质，搅拌、斩拌、定量灌肠、封口、高压灭菌制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南沙甸金川川欣食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：纳霄冰、马涛。



淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了肉肠的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加饮用水、食用淀粉、食用盐、味精、香辛料、白砂糖、大豆蛋白、玉米中一种或一种以上为辅料，经人工去除杂质，搅拌、斩拌、定量灌肠、封口、高压灭菌制成的淀粉肉肠。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 玉米：应新鲜、洁净、无杂质。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有该产品的特殊风味、无异味。	
组织形态	肠体均匀饱满，表面干爽，密封良好，结扎牢固，长短、粗细基本均匀，组织紧密，切片性能好，有弹性。无破裂、无软骨及其他杂物。	
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
水分, g/100g $\leq$	75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100 g $\geq$	4.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.9
食盐 (以 NaCl 计) / % $\leq$	4.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg,抽样数量为4kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。



4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存标

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地、离墙，堆放高度以提取方便为准。

备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

纳霄冰

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 4 月 21 日

2024 年 4 月 21 日