

Q/YJZ

玉溪市眷滋肉制品加工厂企业标准

Q/YJZ 0003 S—2024

云南省食
备案号:
备案日期:

肉肠

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040050S-2024
备案日期: 2024年10月29日

2024-10-29 发布

2024-10-31 实施

玉溪市眷滋肉制品加工厂 发布

前 言

我公司生产的肉肠是以猪肉、牛肉、鸡肉中的一种为原料，添加食用淀粉（含量 $\leq 10\%$ ）、糯米、玉米、黑胡椒、黑松露、胡萝卜、芝士、食盐、香辛料、食品用香精中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料清洗、滤水、绞肉、加辅料搅拌、灌装（灌入动物肠衣或塑料肠衣）、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成。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、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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市眷滋肉制品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：王超。

肉肠

1 范围

本标准规定了肉肠的技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猪肉、牛肉、鸡肉中的一种为原料，添加食用淀粉（含量 $\leq 10\%$ ）、糯米、玉米、黑胡椒、黑松露、胡萝卜、芝士、食盐、香辛料、食品用香精中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料清洗、滤水、绞肉、加辅料搅拌、灌装（灌入动物肠衣或塑料肠衣）、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的肉肠。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 猪肉、牛肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.4 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.5 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.6 黑松露：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.8 芝士：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.9 食盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.12 动物肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 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或辅料。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

安全企业
304 S
年

表1 感官指标

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色瓷盘中,在自然光下,观察其色泽、组织形态及有无杂质,嗅其气味,用温开水漱口后,品尝其滋味
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
组织形态	具有产品固有的组织形态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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	≤ 72.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 11.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.9

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	≤ 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JJF 1070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、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于4kg，抽取数量不少于12个最小包装，抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标若有任一项指标不合格时，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有任意一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定，并按相关规定和要求执行。

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安全标准和有关规定。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，防止重压。

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。产品贮存条件为常温（5℃~20℃）3个月、冷冻（-18℃以下）12个月。

云南省食品
备案号：
备案日期：

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

玉溪市眷滋肉制品加工厂

备案单位（盖章）

2024年10月29日

王超

备案单位主要负责人（签字）

2024年10月29日