

# Q/XDC

## 昆明经开区阿拉新大昌食品厂企业标准

Q/XDC 0001 S—2020

代替 Q/ XDC 0001S—2017

### 肉灌制品

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010066 S-2020  
备案日期: 2020 年 04 月 15 日

2020 - 04 - 05 发布

2020 - 04 - 15 实施

昆明经开区阿拉新大昌食品厂 发布

## 前 言

我厂生产的肉灌制品是以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加玉米淀粉、食品加工用大豆蛋白、食品添加剂、白砂糖、食用盐、香辛料、味精等辅料，经原料初加工、斩拌、灌装（灌入塑料肠衣或塑料袋）、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，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 2762-2017《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。

本标准代替Q/XDC 0001 S-2017《淀粉肉肠》

本标准由昆明经开区阿拉新大昌食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：韩宇。

肉灌制品

1 范围

本标准规定了肉灌制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加玉米淀粉、食品加工用大豆蛋白、食品添加剂、白砂糖、食用盐、香辛料、味精等辅料，经原料初加工、斩拌、灌装（灌入塑料肠衣或塑料袋）、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的肉灌制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

食品安全企业标准  
: 5301 S-  
: 年

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 食品加工用大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 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规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                       | 检验方法                                    |
|-------|---------------------------|-----------------------------------------|
| 外观    | 肠体均匀饱满完好、结扎牢固、密封良好、表面洁净。  | 取1个包装单元样品去除包装后置于白瓷盘内，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 色泽    | 具有该品种产品固有的色泽。             |                                         |
| 气味、滋味 | 具有该品种产品固有的气味、滋味，咸淡适口，无异味。 |                                         |
| 组织形态  | 组织紧密、有弹性、切片性好、无密集气孔。      |                                         |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。                |                                         |

### 3.3 污染物限量

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的要求。

表2 污染物限量

|               |   |     |            |
|---------------|---|-----|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
|---------------|---|-----|------------|

### 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合GB 2726的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760肉灌肠类的规定。

### 3.7 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

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

随机抽取样品，每批抽样基数不少于20kg，抽样数量至少4kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附质量合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 更改主要原辅材料或更改关键工艺；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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不合格，则判该批产品为不合格；其余指标有不合格，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 销售包装的产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异味、无污染，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时轻放轻拿，严禁抛掷，防止挤压。

#### 5.4 贮存

产品贮存的仓库应保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或阳光暴晒、受潮，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

佳备案章

月 日

## 备案单位承诺书

本食品安全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）

2020年 4 月 1 日

韩宇

备案单位主要负责人（签字）

2020年 4 月 1 日