

Q/HHS

葫芦岛市黑土地食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2023

淀粉肠

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

葫芦岛市黑土地食品有限公司 发布

前 言

本标准严格按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准代替Q/HHS 0002S-2017《淀粉肠》。

本标准与Q/HHS 0002S-2017《淀粉肠》相比，主要变化如下：

- 修改了产品范围；
- 更新了饮用文件；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标。

本标准由葫芦岛市黑土地食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王岩松。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

- Q/HHS 0002S-2014、Q/HHS 0002S-2017。

淀粉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肠的范围，要求，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪、牛、鸭、鸡肉和肉皮的一种或几种为主要原料，选择性添加鱼肉、白砂糖、食用植物油、食用盐、味精、大豆蛋白、蛋清粉、魔芋精粉、食用淀粉、食用葡萄糖、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、氯化钾、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、卡拉胶、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、红曲米、高粱红、诱惑红、食品用香精等，经缓化、修整、调味、腌制（或不腌制）、斩拌（或乳化）、充填、蒸煮、烘烤（或不烘烤）、烟熏（或不烟熏）、冷却等工艺制成的肉灌制品—淀粉肠。

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（包括所有的修改单）本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.41 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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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

Q/HHS 0002S-2023

- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7657 食品安全国家标准 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/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- 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 18104 魔芋精粉
- 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/T 20880 食用葡萄糖
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 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 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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
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(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》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)猪、牛、鸭、鸡肉和肉皮:应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精:应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.7 食用淀粉:应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 蛋清粉:应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.9 大豆蛋白:应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.10 食用葡萄糖:应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.11 六偏磷酸钠:应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.12 亚硝酸钠:应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.13 黄原胶:应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.14 乳酸钠:应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.15 卡拉胶:应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠:应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 脱氢乙酸钠:应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.18 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.19 高粱红:应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.20 红曲红:应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.21 诱惑红:应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯:应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.23 乳酸链球菌素:应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.24 三聚磷酸钠:应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸钠:应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯:应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.27 双乙酸钠:应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.28 魔芋精粉:应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.29 香辛料:应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.30 氯化钾:应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.31 碳酸钠:应符合 GB 1886.1 的规定。

Q/HHS 0002S-2023

- 3.1.32 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.33 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.34 红曲米：应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.35 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.36 鱼肉：应符合 GB 2733 的规定。

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，不破损	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽、组织状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有产品固有颜色	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品特有风味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来异物	

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/(g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 4.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 35.0	GB 5009.6
淀粉/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.9
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
铬(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
a 仅限于烧烤和烟熏香肠		

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				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 平板计数法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	--	GB 4789.6

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 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 JJF 1070 规定进行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

Q/HHS 0002S-2023

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

4.5 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，可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，微生物不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品安全标准要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装肠衣应符合 GB/T 7740 和 GB 4806.1 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。产品外包装应符合相关标准的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应在清洁、干燥、阴凉处或 0-4℃ 或 -18℃ 以下贮存，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品保质期见标签标示。
