

# Q/FBS

## 抚顺市宝盛食品有限公司企业标准

Q/FBS 0001S-2024

代替 Q/FBS 0001S-2018

---

### 肉皮冻肠



2024-05-10 发布

2024-05-29 实施

---

抚顺市宝盛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/FBS 0001S-2018《肉皮冻肠》。

本标准与 Q/FBS 0001S-2018《肉皮冻肠》的主要差异：

- 修改了前言；
- 修改了范围；
- 核查并补充规范性引用文件；
- 增加了分类；
- 修改了理化指标。

本标准由抚顺市宝盛有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘凤英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/FBS 0001S-2015；
- Q/FBS 0001S-2018。

# 肉皮冻肠

## 1 范围

本标准规定了肉皮冻肠的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于第三章规定的肉皮冻肠。

## 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.30 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

Q/FBS 0001S-2024

- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 317 白砂糖  
GB/T 5461 食用盐  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉  
JJF-1070 定量包装商品净含量检验规则  
国家市场监督管理总局令[2023]第70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 分类

#### 3.1 肉皮胶原蛋白冻肠

以鲜(冻)猪肉皮为主要原料,以饮用水、分割鲜(冻)猪瘦肉、鲜(冻)禽肉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料调味品为辅料,选择性添加或不添加食品添加剂柠檬酸、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精,原料肉皮经缓化、煮制、去油、绞碎、碾磨后,加入(或不加入)经缓化、煮制切块的分割猪瘦肉、禽肉,加入其余辅料、食品添加剂,再经灌装、蒸煮、真空包装(或不真空包装)、灭菌(或不灭菌)、冷却等工艺制作的熟肉制品肉皮胶原蛋白冻肠。

#### 3.2 肉皮冻肠

以鲜(冻)猪肉皮为主要原料,以饮用水、分割鲜(冻)猪瘦肉、鲜(冻)禽肉、白砂糖、酱油、食用盐、味精、香辛料调味品为辅料,选择性添加或不添加食品添加剂明胶、柠檬酸、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、红曲红、食品用香精,原料肉皮经缓化、煮制、去油、切丝,加入(或不加入)经缓化、煮制切块的分割猪瘦肉、禽肉,加入其余辅料、食品添加剂,再经灌装、蒸煮、真空包装(或不真空包装)、灭菌(或不灭菌)、冷却等工艺制作的熟肉制品肉皮冻肠。

## 4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)猪肉皮:应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.2 鲜(冻)猪瘦肉:应符合 GB/T 9959.2、GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.3 鲜(冻)禽肉:应符合 GB 16869、GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.4 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 明胶:应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.7 香辛料调味品:应符合 GB/T 15691、GB 2762 及相关标准的规定。
- 4.1.8 味精:应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.9 酱油:应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.10 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.11 亚硝酸钠:应符合 GB 1886.11 的规定。
- 4.1.12 脱氢乙酸钠:应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.13 双乙酸钠:应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.14 乳酸链球菌素:应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.15 山梨酸钾:应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.16 焦磷酸钠:应符合 GB 1886.339 的规定。
- 4.1.17 六偏磷酸钠:应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.18 三聚磷酸钠:应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.19 红曲红:应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.20 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.21 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外 观	肠体干爽,有光泽,粗细均匀,无粘液,无损伤,密封良好,结扎牢固	根据产品感官指标用眼、鼻、口等感觉器官对产品的外观、色泽、组织形态和滋、气味进行检查。
色 泽	具有产品固有颜色,且均匀一致	
组织形态	组织紧密,有弹性,切片良好,切面中不能有直径大于2mm 以上的气孔,无汁液	
滋、气味	咸淡适中,滋味鲜美,有产品特有的风味,无异味	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 90	GB 5009.3
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(g/100g)	≤ 2.5	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥ 3	GB 5009.5
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以As计)(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 4.5 其他食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 4.7 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

## 4.8 生产加工过程

应符合GB 19303、GB 14881的规定。

#### 4.9 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规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告,合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品,抽样数量满足检验要求。样品分为2份,1份检验,1份备查。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格,并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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) 产品定型投产时;
- 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各时;
- d) 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。

#### 5.5 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。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合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。

#### 6.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定。所使用的肠衣应符合GB/T 17030的规定。运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定,并能保证产品质量不受破坏。

#### 6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

#### 6.4 贮存

产品存放于清洁、阴凉、干燥、通风库房内,库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施,不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品贮存应离墙离地,分类堆放。

在符合本标准规定条件下,且包装完好,产品自生产之日起,保质期按产品标签标注执行。

