

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2104 0079 S- 2023 号
标准备案日期 2023年 11月 17日

Q/LLR

辽宁利人清真食品有限公司企业标准

Q/LLR 0004S-2023

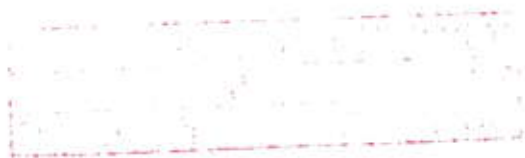
代替 Q/LLR 0004S-2020

淀粉肠 2 号

2023-11-09 发布

2023-11-17 实施

辽宁利人清真食品有限公司 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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铬指标严于国家标准；微生物指标参照 GB 2726-2016《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/LLR 0004S-2020《淀粉肠 2号》。

本标准与 Q/LLR 0004S-2020《淀粉肠 2号》主要差异：

——修改了标准前言；

——修改了理化指标；

——修改了微生物指标；

本标准由辽宁利人清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马宗标。

本标准所代替历次版本发布情况为：

—— Q/LLR 0004S-2020

淀粉肠 2 号

1 范围

本标准规定了淀粉肠的要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜、冻（牛肉（或不添加）、羊肉（或不添加）、鸡肉（或不添加）、鸭肉（或不添加））为主要原料，以饮用水、食用玉米淀粉（添加或不添加）、马铃薯淀粉（添加或不添加）、食品加工用植物蛋白、白砂糖、食用葡萄糖（添加或不添加）、酱油（添加或不添加）、食用盐、玉米粒（添加或不添加）、孜然（添加或不添加）、鸡脆骨（添加或不添加）、辣椒（添加或不添加）、芝麻（添加或不添加）、香辛料调味品（白胡椒粉、孜然粉、脱水姜粉、八角、花椒、陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉）、洋葱（添加或不添加）、大蒜（添加或不添加）、生姜（添加或不添加）为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、食品用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红、高粱红、诱惑红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、氯化钾、亚硝酸钠，经原料肉选料、清洗、绞碎后，加入辅料，再经斩拌（或不斩拌）、滚揉（或不滚揉）、腌制、灌装、蒸煮、熏制（或不熏制）、真空包装（或不真空包装）、灭菌（或不灭菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的淀粉肠类熟肉制品。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- 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 1886.28 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 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- 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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

Q/LLR 0004S-2023

- 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
- 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 4789.10 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- NY/T 418 绿色食品 玉米及玉米粉
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 22267 孜然
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383 生姜
- GH/T 1194 大蒜
- GB/T 11761 芝麻
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- NY/T 1071 洋葱
- 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 7652 八角
- GB/T 30391 花椒
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 农业部（2002）第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 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。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻牛肉：应符合 GB 2707、GB 2762 及农业部（2002）第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.2 鲜、冻羊肉：应符合 GB/T 9961、GB 2707、GB 2762 及农业部（2002）第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.3 鲜、冻鸡肉、鲜、冻鸭肉、鸡脆骨：应符合 GB 16869、GB 2707、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.9 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 玉米粒：应符合 NY/T 418 的规定。
- 3.1.11 孜然、孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.12 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.13 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 大蒜：应符合 GB/T 1194 的规定。
- 3.1.15 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

Q/LLR 0004S-2023

- 3.1.16 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.17 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.18 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.19 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.20 花椒：GB/T 30391 的规定。
- 3.1.21 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.22 脱水姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.23 陈皮、肉桂粉、大茴香、小茴香粉：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.24 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.26 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.27 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.28 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.29 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.30 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.31 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.32 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.33 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.35 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.36 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.37 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.38 高粱红：应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.39 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.40 食品加工用植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.41 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.42 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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
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、组织状态和滋、气味进行检查。
色 泽	具有产品固有颜色，且均匀一致	
组织状态	组织紧密，有弹性，切片良好，切面中不能有大于直径为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	

3.3 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	
蛋白质/(%)	≥	5	GB 5009.5
淀粉/(%)	≤	30	GB 5009.9
水分/(%)	≤	70	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤	2.5	GB 5009.44
脂肪/(%)	≤	25	GB 5009.6
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.12
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
苯并(a)芘 ^a /(Hg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27

注：a 仅限于熏烤类产品。

3.4 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 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.17 执行；b 仅限含有牛肉的产品。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/LLR 0004S-2023

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

3.8 兽药最大残留量

应符合GB 31650的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 19303的规定。

3.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定检测。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料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。

4.2 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，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、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 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；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.5.2 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。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

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。

5.2 包装

肠衣应符合GB/T 7740、SB/T 10373或GB/T 17030的规定，塑料袋包装应符合GB/T 10004的规定。外包装应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输冷冻产品的运输工具应设冷冻设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。常温产品应贮存于常温下卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，冷冻产品应在-18℃冷冻贮存。包装箱底部应垫不低于10cm。

冷冻贮存产品在-18℃保质期为365天，常温产品在0℃-25℃贮存条件下保质期为120天，散装食品在0℃-5℃贮存条件下保质期为15天。
