

08.03.05

# Q/ JRSP

## 石家庄市九瑞食品有限公司企业标准

Q/ JRSP 0001S-2019

代替Q/ JRSP 0001S-2016

### 肉粉肠

备案号：131546S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-05-20 发布

2019-05-20 实施

石家庄市九瑞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、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》，参考了行业标准 SB/T 10279《熏煮香肠》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止 Q/JRSP 0001S-2016《肉粉肠》；

本标准与 Q/JRSP 0001S-2016《肉粉肠》相比主要变化：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了部分检验方法；
- 删除了志贺氏菌及其检验方法；
- 修改了菌落总数、大肠菌群的表达方式及检验方法；
- 更新了食品添加剂质量要求。

本标准由石家庄市九瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄市九瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：储少波、丁保国

本标准于2019年05月20日由石家庄市九瑞食品有限公司负责人**丁保国**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年05月20日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发行情况：

Q/JRSP 0001S-2013《肉粉肠》，

Q/JRSP 0001S-2016《肉粉肠》。



# 肉粉肠



## 1 范围

本标准规定了肉粉肠的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、销售和保质期。

本标准适用于肉粉肠的生产、检验和销售。

## 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 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 1886.39 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 1886.181 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 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

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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.11 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 5009.17 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-二甲基亚硝胺的测定  
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定  
GB 5009.44 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 6388 运输包装收发货标志  
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 8967 谷氨酸钠(味精)  
GB/T 9959.1 鲜、冻片猪肉  
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉  
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准  
GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣  
GB/T 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜  
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
GB/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20884 麦芽糊精  
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 22493 大豆蛋白粉  
GB/T 29343 木薯淀粉  
GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
NY/T 494 魔芋粉  
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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



### 3 产品分类

根据生产工艺不同将产品分为：低温肉粉肠、高温肉粉肠。

#### 3.1 低温肉粉肠

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中一种或几种）为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、食盐、白砂糖、味精、白胡椒粉、食用葡萄糖、魔芋粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白粉、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中一种或几种）、食用色素（红曲红、诱惑红中一种或两种）、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、磷酸酯双淀粉中一种或几种）、防腐剂（山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中一种或两种）、食品用香精、氯化钾，原料肉经缓化、修整、绞肉、配料、滚揉、腌制、搅拌、灌装、烘烤或不烘烤、蒸煮（温度85℃~95℃，时间2小时）、熏烤或不熏烤、冷却、包装或不包装制成的淀粉含量10~30%、蛋白质含量不低于5% 需低温贮存、运输、销售的肉粉肠。

### 3.2 高温肉粉肠

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中一种或几种）为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、食盐、白砂糖、味精、白胡椒粉、食用葡萄糖、魔芋粉、麦芽糊精、大豆分离蛋白粉、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中一种或几种）、食用色素（红曲红、诱惑红中一种或两种）、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、磷酸酯双淀粉中一种或几种）、防腐剂（山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中一种或几种）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中一种或两种）、食品用香精、氯化钾，原料肉经缓化、修整、绞肉、配料、滚揉、腌制、搅拌、灌装、烘烤或不烘烤、蒸煮（温度85℃~95℃，时间2小时）、熏烤或不熏烤（白砂糖或锯末、果木）、冷却、包装或不包装、高温杀菌（121℃，30分钟）制成的淀粉含量10~30%、蛋白质含量不低于5%的肉粉肠。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料

- 4.1.1 鲜、冻片猪肉产品应符合 GB/T 9959.1 规定。
- 4.1.2 鲜、冻猪瘦肉应符合 GB/T 9959.2 规定。
- 4.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB/T 16869 规定。
- 4.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 规定。
- 4.1.6 食盐应符合 GB/T 5461 规定。
- 4.1.7 味精应符合 GB/T 8967 规定。
- 4.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 规定。
- 4.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 规定。
- 4.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 规定。
- 4.1.11 白胡椒粉应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 规定。



- 4.1.14 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.18 大豆分离蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.19 天然肠衣应符合 GB/T 7740 规定。
- 4.1.20 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 规定。
- 4.1.21 所有原辅料还应符合法律法规及相关标准的规定。
- 4.1.22 锯末、果木应干净无污染。



#### 4.2 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	肠体均匀饱满，无损伤，结扎牢固，密封良好	取适量肉粉肠用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和气味、滋味进行评定
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰色，色泽均匀，有光泽	
组织状态	组织紧密有弹性，无破裂，无杂质，切片完整	
气味和滋味	咸淡适中，具有固有的香味，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	检验方法
水分/ (%)	≤ 70	GB 5009.3
淀粉含量/ (%)	10~20	GB 5009.4
脂肪含量/ (%)	≤ 20	GB 5009.6
蛋白质含量/ (%)	≥ 5.0	GB 5009.5
食盐 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / (%)	1.5~3.5	GB 5009.44

#### 4.4 污染物指标

污染物指标应符合表 3 的规定。



表 3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计) / (mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.17
镉 (Cd) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.123
苯并 (a) 芘 <sup>a</sup> / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26

<sup>a</sup>: 熏烤肉粉肠检测此项目

#### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。大肠埃希氏菌仅用于含牛肉的产品。

4.6 净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

按 JJF 1070 规定执行。

## 5 食品添加剂

### 5.1 食品添加剂质量

红曲红应符合 GB 1886.181 规定；山梨酸钾应符合 GB 1886.39 规定；双乙酸钠应符合 GB 25538 规定；脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 规定；卡拉胶应符合 GB 1886.169 规定；黄原胶应符合 GB 1886.41 规定；亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 规定；三聚磷酸钠应符合 GB 25566 规定；焦磷酸钠应符合 GB 25557 规定；六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 规定；食品用香精应符合 GB 30616 规定；磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 规定；诱惑红应符合 GB 1886.222 规定；乳酸钠应符合 GB 25537 规定；氯化钾应符合 GB 25585 规定；D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

### 5.2 食品添加剂的使用

应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次，同一品种为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

#### 7.2.1 抽样方法

从同一批产品中随机按表 5 抽取样本，并将 1/3 样品进行封存，保留备查。

表 5 抽样

批量范围/kg	样本数量/箱
≤1200	5
1201~2500	8
≥2501	13

#### 7.2.2 样本数量

从样本中随机抽取2kg作为检验样品，微生物采样按GB 4789.1执行。

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂检验包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签标识。产品必须经过检验合格后方可出厂。

### 7.4 型式检验

型式检验项目为全项检验。有下列情况之一时，应进行型式试验，

- 改变包装形式、风味的新产品试制定型鉴定；
- 投产后，如改变原料供应商、蒸煮工艺改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 产品正常生产时每年进行一次；
- 国家有关行政管理部门提出要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验按 6.2.1 中规定的项目进行检验，全部符合要求时判该批产品为合格品。

7.5.2 出厂检验项目有一项(菌落总数、大肠菌群除外)不符合本标准要求时，应在同一批产品中加倍随机抽取样品进行该项目的复验，复验结果如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。



7.5.3 出厂检验菌落总数、大肠菌群中有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格品，不得复验。

7.5.4 型式试验项目全部符合，判该批产品为合格品。

7.5.5 型式试验项目不超过三项(菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍随机抽取样品进行该项目的复验，复验结果如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。超过三项不符合标准要求时，不得复验，判为不合格品。

7.5.6 型式检验菌落总数、大肠菌群和致病菌中有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格品，不得复验。

## 8 标签与标识

8.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》和卫生部《散装食品卫生管理规范》的规定，混合肉粉肠还应标明各种肉比例。

8.2 运输包装的标志应符合按 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

## 9 包装、运输、贮存、销售和保质期

### 9.1 包装

#### 9.1.1 内包装

食品包装用聚乙烯成型品、食品包装用聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定；食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB 4806.7、GB/T 17030 的规定；包装用塑料袋应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 规定。

#### 9.1.2 外包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 9.2 运输

低温肉粉肠产品应使用冷藏车，冷藏车内的温度应在 0~4℃，高温肉粉肠产品常温运输。车体内应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

### 9.3 贮存

9.3.1 仓库要求卫生、阴凉、干燥，不准同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品。

9.3.2 垛垫要求：产品堆放应使用垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 15cm。

9.3.3 堆码要求：按不同批次堆码，堆码整齐。

9.3.4 产品储存温度：低温肉粉肠产品应在 0~4℃ 条件下贮存，高温肉粉肠产品常温贮存。



#### 9.4 保质期

在本标准规定的贮运条件下，使用天然肠衣或胶原蛋白肠衣的肉粉肠产品保质期15天；使用塑料肠衣的肉粉肠产品保质期90天；高温肉粉肠产品保质期110天。

