

06.05

Q/ZXZZ

赵县中正食品有限公司企业标准

Q/ZXZZ 0001S -2021

肉味淀粉肠（炯子）



备案号：130245S-2021

备案日期：2021年03月30日

有效日期：2026年03月29日

2021-01-06 发布

2021-01-06 实施

赵县中正食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、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》，参考了相应的国家标准。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由赵县中正食品有限公司。

本标准起草单位：赵县中正食品有限公司。

本标准主要起草人：亢保芹。

本标准于2021年01月06日由赵县中正食品有限公司法人亢保芹批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年01月06日首次发布。



肉味淀粉肠（焖子）

1 范围

本标准规定了肉味淀粉肠（焖子）的技术要求、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、贮存、运输及保质期。

本标准适用于以水、食用淀粉（食用红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）为主要原料，加食用盐和少量肉沫及肉汤[以鲜或冻的驴肉、猪肉、鸡肉、鸭肉的一种，经解冻（冻肉）或不解冻、整理、清洗、加水、食用盐和香辛料包（花椒、八角、桂皮、肉蔻、生姜、月桂叶）、煮制、肉绞碎]，加或不加大豆组织蛋白、大豆蛋白粉、白砂糖、味精、鲜葱、香油、少量食用大豆油、少量食用动物油脂（猪油、驴油、鸡油、鸭油），加或不加食品添加剂脱氢乙酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、乳酸钠、食品用香精，经配料、搅拌、灌装、蒸煮、冷却制成的肉味淀粉肠（焖子）。

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 1535 大豆油

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽肉产品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.44 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 7652 八角
 GB/T 7740 天然肠衣
 GB/T 8233 芝麻油
 GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 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
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 32727 肉豆蔻
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 875 食用木薯淀粉

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

根据原辅料配比不同，产品风味不同，将产品分为驴肉味淀粉肠（焖子）、猪肉味淀粉肠（焖子）、鸡肉味淀粉肠（焖子）、鸭肉味淀粉肠（焖子）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜、冻驴肉应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。

4.1.2 鲜、冻鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869、GB 2707、GB 31650 的规定。

4.1.3 鲜、冻猪肉应符合 GB/T 9959.3、GB 2707、GB 31650 的规定。

- 4.1.4 食用动物油脂（猪油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 驴油由煮驴肉的浮油熬制而成，有产品应有的色泽、滋味和气味，食品安全指标应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.7 香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.10 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.11 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 4.1.12 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.15 鲜葱应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB 20371、GB/T 22493 的规定。
- 4.1.17 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.21 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.22 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.23 月桂叶符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.24 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	要 求	检验方法
色泽	色泽良好，颜色均匀一致，有光泽	用眼、鼻、口、手等感觉器官，对样品的色泽、组织状态、滋味和气味的质量好坏及有无杂质进行检验
组织形态	有弹性，切片良好	
滋味及气味	咸淡适中，鲜香可口，具有固有风味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
食盐(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 5.0	GB 5009.44
淀粉/(%)	18.0~40.0	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	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
N-二甲基亚硝酸盐/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123

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*及限量若非指定(均以/25g表示)				检 验 方 法 ²
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁶	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
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 第二法

*样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行

4.5 净含量

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》的规定。检验方法按JJF 1070的规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量

脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。抗坏血酸应符合GB 14754的规定。抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。乳酸钠应符合GB 25537的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同原料、同工艺、同班次生产的、包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

每批产品随机抽取5箱作为样本，再从样本中随机抽取2kg作为检验样品。样品平均分为两份，一份检验，一份留样备检。微生物指标的抽样方法和数量按GB 4789.1的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后，出具合格证书，方准出厂。

7.3.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每半年进行一次，出现下列情况之一时，亦须进行型式检验。

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- b) 长期停产后恢复生产时；
- c) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准技术要求中规定的所有项目。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准，判为合格品。感官要求和理化指标若有一项或一项以上指标不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标不符合本标准，判为不合格品，不应复验。

8 标识、包装、运输、贮存及保质期

8.1 标识

8.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定。散装产品应符合国家有关规定。标明添加肉的品种。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

8.2 包装

肠衣应符合GB/T 7740的规定，包装材料应符合相应的食品安全标准和相关规定的要求。

8.3 运输



运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。应在0℃~10℃的条件下运输。

8.4 贮存

产品应贮存在0℃~10℃的库房中。产品堆放应放垫板，离地距离不少于10 cm、离墙距离不少于20cm，避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

8.5 保质期

在上述规定的贮存运输条件下，冷藏产品保质期为20天，常温保质期为2天。

