

秦皇岛兴裕食品有限公司企业标准

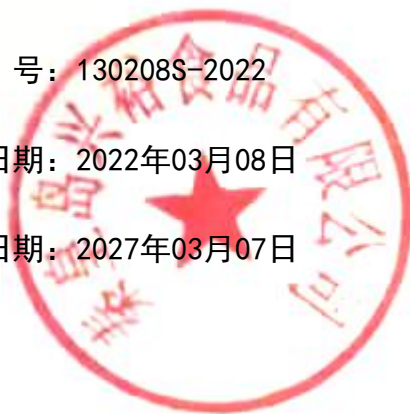
Q/XY 0002S-2021

熟制风干肉肠

备 案 号：130208S-2022

备案日期：2022年03月08日

有效日期：2027年03月07日



2021-12-18 发布

2021-12-20 实施

秦皇岛兴裕食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》，参考了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。

本标准由秦皇岛兴裕食品有限公司提出。

本标准起草单位：秦皇岛兴裕食品有限公司。

本标准主要起草人：王敏、辛文、张然、孙雅君。

本标准于2021年12月18日由秦皇岛兴裕食品有限公司负责人**王文生**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12月18日发布。



熟制风干肉肠

1 范围

本标准规定了熟制风干肉肠的技术要求、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、运输和保质期。

本标准适用于以鲜猪肉为主要原料，经精选、切割、配以食用盐、白砂糖、白酒、味精、生姜、调味料酒、白胡椒、亚硝酸钠，经搅拌、腌制（0~4℃, 12~24 小时）、灌制天然肠衣，热风干燥（50~60℃, 12 小时）、蒸煮（90~100℃, 40min），抽真空包装、杀菌（100℃, 10min），冷却而制成的熟制风干肉肠。

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 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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（含第1号修改单）

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 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 5009.5 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 5009.26 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 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 7900 白胡椒

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：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 食品生产通用卫生规范

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30383 生姜

SB/T 10416 调味料酒

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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 鲜猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2

3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

3.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	肠体均匀，不破损	取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味
色泽	呈玫瑰红色，有光泽	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
风味	咸淡适中，滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 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	
蛋白质/（g/100g）	≥	25	GB 5009. 5
脂肪/（g/100g）	≤	30	GB 5009. 6
水分/（g/100g）	≤	35	GB 5009. 3
食盐（以 Cl 计）/（g/100g）	≤	2. 5	GB 5009. 44
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0. 5	GB 5009. 11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0. 4	GB 5009. 12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0. 1	GB 5009. 15
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1. 0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺/（ μ g/kg）	≤	3. 0	GB 5009. 26
其他污染物和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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
a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1					

3.5 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。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

自同批次产品中随机抽样，每批次不低于15个包装。样品分为三份，一份用于检验，一份用于留样，一份用于复检。

6.2.2 检验项目

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，其他项目做为不定期抽检。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 3.2~3.5 规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。



6.4 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项（含一项）不合格，可在备检样品中复检，若复检后仍不合格，则判该批产品不合格品。微生物指标不合格不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定；塑料包装膜应符合 GB 4806.7、GB/T 10004 的规定；包装应外形完整，无污垢，不得破损，无汁液渗出，标签完整。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

7.3.1 应在卫生、阴凉、干燥处或 0℃～4℃或-18℃以下贮存。

7.3.2 贮存时应包装完整，不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的货物混放。

7.4 运输

运输工具应符合卫生要求，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混装、混放，运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期3个月。

