

Q/PJS

盘锦金氏食品有限公司企业标准

Q/PJS 0003S-2019

韩式风味肠

2019-xx-xx 发布

2019-xx-xx 实施

盘锦金氏食品有限公司

发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由盘锦金氏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金日洙、张沙沙、李晨恺

本标准属首次发布。

韩式风味肠

1 范围

本标准规定了韩式风味肠的技术要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（牛、猪、鸡）中的一种或多种为主要原料，经切碎或绞碎后加入辅料按照口味选择性添加鱿鱼、虾、虾糜一种或多种、生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白粉、麦芽糖、绵白糖、食用盐、鸡精调味料、味精、复合调味料，食品添加剂红曲红、复配食品添加剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、复配食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食盐、葡萄糖）、复配食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、魔芋粉）、食用香精搅拌，腌渍后灌装至肠衣中，经真空包装后冷冻贮藏，并需加热熟制后食用的非直接入口的韩式风味肠。

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/T 1445 绵白糖

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、动物性水产品

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 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 5009.11 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-亚硝胺类化合物的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

Q/PJS 0003S—2019

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8885 食用玉米淀粉
- GB 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 9969 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品 产通 卫 规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB/T 29342 肉制品生产管理规范
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规定
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）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（2009）第123号 《食品标识管理规定》
- 农业部公告（2002）第235号 《动物性食品中兽药最高残留量》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪肉：应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2 及农业部 235 号公告的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707、GB/T 17238 及农业部 235 号公告的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）鸡肉：应符合 GB 2707、GB 16869 及农业部 235 号公告的规定。
- 3.1.4 鲜（冻）鱼、鱼糜、鱿鱼虾、虾糜应符合 GB 10136、及农业部 235 号公告的规定。
- 3.1.5 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 规定。
- 3.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 规定。
- 3.1.8 大豆分离蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.9 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.10 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

- 3.1.11 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 鸡精调味料:应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 复合调味料:应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 红曲红:应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.16 复配食品添加剂:应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.17 食用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.18 天然肠衣:应符合 GB/T 7740 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|-----------------------|--|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽,肠体表面有光泽 | 取适量试样置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。 |
| 组织状态 | 符合该产品的组织结构 | |
| 滋、气味 | 具有该产品特有的滋气味,无异味、异臭、酸败 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 理化指标 | 检验方法 |
|------------------------------------|--------|-------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 58 | GB 5009.3 |
| 氯化物(以NaCl计)/(%) | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 10 | GB 5009.5 |
| 脂肪/(g/100g) | ≤ 35 | GB 5009.6 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.50 | GB 5009.227 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) | ≤ 30 | GB 5009.33 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |

3.4 净含量

预包装食品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.5 其他污染物限量

符合GB 2762的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881、GB/T 29342的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，从每一批产品中随机抽取 2kg，分成两份，1kg 作为检验，1kg 作为备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经企业检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量为每批必检项目。其他不定期抽检项目。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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备时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验差异较大时；
- 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。

4.5 判定规定

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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。外包装纸箱的图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品灌装采用天然肠衣应符合GB/T 7740 的规定，肠外包装材料应符合GB4806.7的规定并能保证产品质量不受破坏。

5.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不应有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮、装卸时轻搬轻放。

5.4 储存

产品应在-18℃冷冻贮存、不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品堆放应垫板，与地面距离应不小于 10cm，距墙面距离应不小于 15cm。按不同批次堆码，堆码应整齐。

在冷冻条件下，产品自生产之日起，保质期-18℃以下为 9 个月。