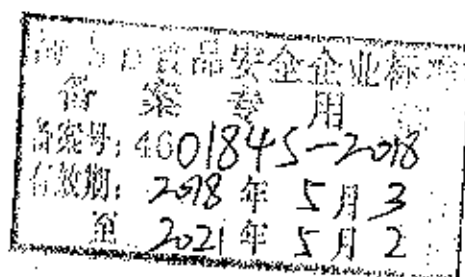


# Q/WJLW

## 海南省食品安全企业标准

Q/WJLW 0001S--2018

### 腊肠



2018-04-01 发布

2018-05-01 实施

海口美兰汪记腊味加工厂 发布

## 前 言

本标准由海口美兰汪记腊味加工厂提出。  
本标准由海口美兰汪记腊味加工厂起草。  
本标准主要起草人：汪刘清、汪刘生。  
本标准为首次发布。

# 腊肠

## 1 范围

本标准规定了腊肠的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以猪肉为主要原料，以肠衣、白砂糖、食盐、白酒、酱油、姜等所有的原辅料，添加食品添加剂（亚硝酸钠）、香辛料，经整理、切碎、调配、灌肠、凉晒、烘烤、包装等工艺加工而成的非直接食用腊肠的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.27 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10160 姜

JJF1070 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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉：必须符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.3 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 肠衣：应符合 GB 14967 的要求。
- 3.1.6 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
- 3.1.7 姜：应符合 SB/T 10160 的要求。
- 3.1.8 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.17 的要求。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红，红白分明，有光泽	取适量样品，切开，置于洁净的白瓷盘中，目测其色泽、性状和杂质；将样品煮熟，闻其气味，品其滋味
性 状	肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密。	
滋味与气味	咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，无哈喇味或其他异味	
杂 质	不得掺杂淀粉、血粉、豆粉，无正常视力可见的外来杂质	

#### 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
		特 级	一 级	二 级	普 通 级	
蛋白质, g/100g	≥	22.0	20.0	17.0	14.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	35.0	45.0	55.0	60.0	GB 5009.7

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	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
铬(以Cr), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, ug/kg	≤ 3.8	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐, mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 6.2 抽样

产品抽样按所生产产品的1%进行随机抽样,样品最小量为6个独立包装,不足6个独立包装时按6个独立包装抽取。样品总量不少于2kg。抽样数量1/2用于感官、理化指标检验,1/2用于留样,另根据产品的具体规格抽取适量样品进行净含量检验。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验,检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、过氧化值、净含量、标签等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要

求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7的规定，储运包装应符合GB/T 6543要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防霉、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温散装产品保质期为50天，定型包装产品保质期为90天。在0~5℃产品保质期为180天。