



411575S-2018



洛阳天佑春都食品有限公司企业标准

Q/LTS 0001S-2018

素食肠

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

洛阳天佑春都食品有限公司 发布

前 言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳天佑春都食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙志恒、武国庆、孙翠霞、郭永英、方铮坤、李晴媛。

H N

Q B

素食肠

1 范围

本标准规定了素食肠的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大豆分离蛋白、鸡蛋、蔬菜（玉米粒、芹菜、胡萝卜、香菇）、生产用水、食用植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（白胡椒粉、姜粉、蒜粉）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾），经配料、斩拌、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的素食肠。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 玉米粒应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 2.1.7 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.16 蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
外 观	肠衣均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固、密封良好	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及外观、组织形态，嗅其风味，然后用温开水漱口，品尝其风味。
色 泽	具有产品固有的色泽	
组织状态	组织紧致，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
风味	咸淡适口，滋味鲜美，无异味	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	特级	优级	普通	
水分, g/100g \leq		70		GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g \leq		1		GB 5009.44
蛋白质, g/100g \geq		12		GB 5009.5
脂肪, g/100g		5-15		GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 6	≤ 8	≤ 10	GB 5009.9
铅*(以 Pb 计), mg/kg \leq		0.4		GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq		1.0		GB 5009.28

注：带*严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

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
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、氯化物、大肠菌群。型式检验按国家

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白、鸡蛋、蔬菜（玉米粒、芹菜、胡萝卜、香菇）、生产用水、食用植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（白胡椒粉、姜粉、蒜粉）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾），经配料、斩拌、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的素食肠。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天佑春都食品有限公司