|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.01 |
| X 22 |  |

|  |
| --- |
| T/XMSSYXH |

团体标准

T/XMSSYXH—2021

新民血肠

2021-XX-XX发布

2021-XX-XX实施

新民市食品药品管理行业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc72224001)

[1 范围 3](#_Toc72224002)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc72224003)

[3 术语和定义 4](#_Toc72224004)

[4 要求 4](#_Toc72224005)

[4.1 原辅料要求 4](#_Toc72224006)

[4.2 感官要求要求 5](#_Toc72224007)

[4.3 理化指标 5](#_Toc72224008)

[4.4 微生物指标 5](#_Toc72224009)

[4.5 其它污染物限量 6](#_Toc72224010)

[4.6 生产加工过程 6](#_Toc72224011)

[4.7 净含量偏差 6](#_Toc72224012)

[5 试验方法 6](#_Toc72224013)

[5.1 感官要求 6](#_Toc72224014)

[5.2 理化指标 6](#_Toc72224015)

[5.3 微生物指标 7](#_Toc72224016)

[5.4 净含量偏差 7](#_Toc72224017)

[6 检验规则 7](#_Toc72224018)

[6.1 入库检验 7](#_Toc72224019)

[6.2 组批与抽样 7](#_Toc72224020)

[6.3 出厂检验 7](#_Toc72224021)

[6.4 型式检验 7](#_Toc72224022)

[6.5 判定规则 8](#_Toc72224023)

[7 标志、包装、运输、贮存 8](#_Toc72224024)

[7.1 标志 8](#_Toc72224025)

[7.2 包装 8](#_Toc72224026)

[7.3 运输 8](#_Toc72224027)

[7.4 贮存 8](#_Toc72224028)

1. 前言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由新民市食品药品管理行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：：新民市食品药品管理行业协会、新民传统血肠餐饮连锁中心、新民市凯丽血肠直营店。

本文件主要起草人：孟刚、胡玉璞、周波、彭革。

本文件于2021年07月首次发布。

新民血肠

* 1. 范围

本文件规定了新民血肠的术语和定义，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以鲜猪血为原料，辅以食盐、水、大豆油、香辛料、味精、酱油，添加（或不添加）食品添加剂（山梨酸钾、柠檬酸钠、黄原胶、氯化钙），经过滤、配制、灌装、封口、灭菌、蒸煮等工艺而制成的新民血肠。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1535 大豆油

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

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 5009.11 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 5461 食用盐

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 8967 谷氨酸钠

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 22214 食品添加剂 氯化钙

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验规则

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》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

新民血肠

新民血肠是新民市现辖行政区域内，即新民市辖区东经120°26′-120°20′，北纬41°31′-42°17′之间，采一年生本地当天宰杀的新鲜黑公猪血，经传统手工加工而成。新民市食品药品管理行业协会是“新民血肠”地理标志证明商标的注册人，对该商标享有专用权。

* 1. 要求
		1. 原辅料要求

产用水

应符合GB 5749 的规定。

食用盐

应符合GB 5461的规定。

鲜猪血

应来自非疫区，有产地检验、检疫合格证明，并符合GB 2707、GB 2762及国家有关兽药残留限量的规定。

大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

酱油

应符合GB 2717的规定。

香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

谷氨酸钠

应符合GB/T 8967的规定。

山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

氯化钠

应符合GB 22214的规定。

* + 1. 感官要求要求

应符合表1规定。

表1　 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 色泽呈棕褐色，且均匀一致 |
| 滋、气味 | 具有本品固有的滋、气味，无异味，咸淡适中 |
| 组织状态 | 肠衣完整，无破损，较结实 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2规定。

表2　理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分/（%） | ≤ | 87.1. |
| 氯化物（以Cl-计）/% | ≤ | 1.18 |
| 蛋白质/（%） | ≥ | 7.04 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ | 0.4 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ | 0.5 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg）  | ≤ | 0.1 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ | 3.0 |
| 铬（以Cr计）/( mg/kg ) | ≤ | 1.0 |

* + 1. 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数∕（CFU∕g） | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群∕（CFU∕g） | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 沙门氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌（CFU∕g） | 5 | 1 | 100  | 1000  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 注a：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |

* + 1. 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

* + 1. 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 试验方法
		1. 感官要求

在充足的自然光线下,用肉眼观察其色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。

* + 1. 理化指标

水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。。

蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

镉

按GB 5009.15 规定的方法测定。

铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26 规定的方法测定。

* + 1. 微生物指标

菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

单核细胞增生李斯特氏菌检验

按GB 4789.30规定的方法检验。

* + 1. 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法检验。

* 1. 检验规则
		1. 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

* + 1. 组批与抽样

同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一规格、同一生产线生产的产品为一批。每批随机抽样1kg用作检验和备检。

* + 1. 出厂检验

每批产品须经生产厂质检部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为本标准中全部的项目。

正常生产时每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

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型式检验结果差异较大时；

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。

* + 1. 判定规则

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。微生物指标不得复检。

* 1. 标志、包装、运输、贮存
		1. 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

* + 1. 包装

产品包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装天然肠衣应符合GB/T 7740 的规定，塑料盒应符合GB 4806.7的规定，外包装材料采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。运输中不得与有毒、有害、有异味的物品混运。应轻装、轻卸、防雨、防晒。

* + 1. 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房中，不得与有毒、有害的物品贮存在一起。产品应离墙20cm以上，底部应有10cm以上的垫板。

 在符合上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为5天（不添加食品添加剂）；保质期为15天（添加食品添加剂）。

