



416808S-2020



河南珍爱食品有限公司企业标准

Q/HZA 0001S-2020

肉灌肠

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

河南珍爱食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南珍爱食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZA 0001S-2020（备案号：416088S-2020，2020-08-24 发布实施）。

H N

Q B

肉灌肠

1 范围

本标准规定了肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种）为主要原料，添加大米或糯米、蔬菜（白菜、包菜、胡萝卜、芹菜、韭菜、辣椒、酸菜、泡菜中的一种或几种）、粉条、生活饮用水、淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、玉米仁、花生仁、松子仁、猪血、大葱、姜、蒜、大豆油、食用盐、味精、酱油、蚝油、料酒、鸡精调味料、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、白砂糖、香辛料（姜粉、蒜粉、八角粉、肉桂粉、甘草粉、花椒粉、麻椒粉、胡椒粉）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、葡萄糖）、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、双乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠中的多种，经清洗处理、调味、灌肠（胶原蛋白肠衣或天然肠衣）、蒸煮熟制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的肉灌肠。

根据原料不同分为：原味肉灌肠、玉米仁肉灌肠、花生仁肉灌肠、松子仁肉灌肠、猪血肉灌肠、玉米仁猪血肉灌肠、花生仁猪血肉灌肠、松子仁猪血肉灌肠、胡椒肉灌肠、蔬菜肉灌肠、酸菜肉灌肠、泡菜肉灌肠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 猪肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 猪血应新鲜干净卫生无杂质，符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 大米、糯米应符合 GB 1354 的规定。
- 2.1.5 白菜应符合 SB/T 10332 和 NY/T 943 的规定。
- 2.1.6 包菜应符合 NY/T 583 和 NY/T 1586 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 NY/T 1983 的规定。
- 2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.9 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 酸菜、泡菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.14 淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 玉米仁应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.17 松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.19 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 和 GB 18186 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.29 香辛料（姜粉、蒜粉、八角粉、肉桂粉、甘草粉、花椒粉、麻椒粉、胡椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、葡萄糖）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.39 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.46 天然肠衣应符合 GB/T 7740 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	检验方法
性 状	肠体干爽，有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 25	GB 5009.9
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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
双乙酸钠(以双乙酸计), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注:1.*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
2.同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: 1、 ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 2、 ^b 仅适用于含有牛肉的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

肉灌肠是以鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种）为主要原料，添加大米或糯米、蔬菜（白菜、包菜、胡萝卜、芹菜、韭菜、辣椒、酸菜、泡菜中的一种或几种）、粉条、生活饮用水、淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、玉米仁、花生仁、松子仁、猪血、大葱、姜、蒜、大豆油、食用盐、味精、酱油、蚝油、料酒、鸡精调味料、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、白砂糖、香辛料（姜粉、蒜粉、八角粉、肉桂粉、甘草粉、花椒粉、麻椒粉、胡椒粉）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、葡萄糖）、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、双乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠中的多种，经清洗处理、调味、灌肠（胶原蛋白肠衣或天然肠衣）、蒸煮熟制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的肉灌肠。根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省珍爱食品有限公司

QB