413214S-2021

漯河帜汇食品有限公司企业标准

Q/LZH 0001S-2021

蒸煮淀粉肉肠

2021-12-21 发布　　2021-12-21 实施

漯河帜汇食品有限公司 发布

前　言

本标准由漯河帜汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈桂英。

HNQB

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉的一种或几种）、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种）为主要原料，经修整、绞制(或斩拌)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）](或不腌制)，配以醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、大豆蛋白、鸡蛋、香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种）、鸡精调味料、半固态复合调味料（鲜香肉味）、亚硝酸钠、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精的一种或几种）、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(诱惑红、红曲红、胭脂虫红的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部，再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种）或成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、冷冻或不冷冻等加工而成的淀粉含量大于 10%的蒸煮淀粉肉肠。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)畜禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）应符合 GB 29925 的规定。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 半固态复合调味料（鲜香肉味）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14　亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.15　食品用香精（猪肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16　三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.17　焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.18　六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.19　诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.20　红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.21　胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.22　山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23　乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.24　脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.25　双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.26　卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.27　魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.28　海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.29　乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.30　胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.1.31　天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

2.1.32　乳酸钠应符合 GB 25537 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
外观	圆柱形或特有加工形状、肠体均匀饱满、不破损	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具体产品具有的颜色，有光泽	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
滋、气味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	75	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	2.5	GB 5009.44
蛋白质，g/100g		5～12	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	16.0	GB 5009.6
淀粉，g/100g		10～18	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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[α]芘[a]，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
磷酸盐[b]（以 PO_4^{3-} 计),g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量[b]，mg/kg	≤	30	GB 5009.33
诱惑红[b]，g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠[b]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠[b]，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于烟熏工艺加工的产品。 b 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。 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 规定的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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

应符合 GB 14881 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，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、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

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉的一种或几种）、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种）为主要原料，经修整、绞制(或斩拌)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）](或不腌制)，配以醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、大豆蛋白、鸡蛋、香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种）、鸡精调味料、半固态复合调味料（鲜香肉味）、亚硝酸钠、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精的一种或几种）、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(诱惑红、红曲红、胭脂虫红的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部，再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种）或成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、冷冻或不冷冻等加工而成的淀粉含量大于 10%的蒸煮淀粉肉肠。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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河帜汇食品有限公司