



413277S-2021



开封市深滨食品有限公司企业标准

Q/KSS 0004S-2021

肉灌肠制品

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

开封市深滨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市深滨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段武争。

H N

Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、猪肥膘、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制（或斩拌），配以辅料玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、大豆蛋白、红曲米、卡拉胶、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、黄原胶、香辛料或（和）及其粉（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种）、谷氨酰转氨酶、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、谷氨酰胺转氨酶【茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomycesmoharaensis*】中的几种或全部，再经真空搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）（胶原蛋白肠衣、塑料肠衣中的一种或几种）、成型（或不成型）、蒸煮或高温杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。

根据原料不同分为鸡肉肠、猪肉肠、牛肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、鸡肉、猪肥膘、牛肉应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 香辛料、香辛料粉（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。

2.1.10 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.14 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳

酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖) 应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.18 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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	圆柱状、肠体均匀饱满、不破损	
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	从样品中取出 5-10 克, 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。
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	≤ 70	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 35.0	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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a、该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。b 仅适用于牛肉制品。

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、猪肥膘、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制（或斩拌），配以辅料玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、大豆蛋白、红曲米、卡拉胶、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、黄原胶、香辛料或（和）及其粉（洋葱、大葱、蒜、高良姜、豆蔻、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、姜中的几种）、谷氨酰转氨酶、5' -呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、谷氨酰胺转氨酶【茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)Streptomycesmoharaensis】中的几种或全部，再经真空搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）（胶原蛋白肠衣、塑料肠衣中的一种或几种）、成型（或不成型）、蒸煮或高温杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。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。

开封市深滨食品有限公司

