



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【*Streptomyces mobaraensis*】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	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。
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	≤ 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**）*Streptomyces mobaraensis*】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

QB