



412983S-2021



西峡鸿森食品有限公司企业标准

Q/XHSS 0001S-2021

肉灌肠制品

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

西峡鸿森食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡鸿森食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨学娟。

本标准自发布实施日起替代Q/XHSS 0001S-2020(备案号：415144S-2020)。

H N
Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的要求、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、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制（水、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）（或不腌制）后，配以辅料水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、胶原蛋白肠衣中的几种或全部，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）、成型（或不成型）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.13 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.27 水应符合 GB 5749 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	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
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^b , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐 ^a (以亚硝酸钠计, 残留量), mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
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; b、该指标仅限于烟熏制品的产品检测; 同一功能食品添加剂(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
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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制（水、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）（或不腌制）后，配以辅料水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉中的一种或几种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、胶原蛋白肠衣中的几种或全部，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）、成型（或不成型）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、杀菌（或不杀菌）、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。

西峡鸿森食品有限公司