



413050S-2021



河南晟俊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

调制肉灌肠

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

河南晟俊食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南晟俊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张彦华、仵世清、管军超。

本标准自发布实施日起替代Q/HSS 0001S-2020（备案号：415857S-2020）。

H N

Q B

调制肉灌肠

1 范围

本标准规定了调制肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉、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）、挑拣（或不挑拣）、修整、绞制（或切丁），添加生活饮用水，再添加水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、着色剂〔红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种〕中的几种，经腌制，添加甜玉米粒、黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、鸡软骨、鸭软骨、白砂糖、味精、白酒、食用葡萄糖、大豆油、乙基麦芽酚、卡拉胶、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、五香味香精、白胡椒味香精、鲜味香精、生姜味香精、玉米味香精、奶油味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、金华火腿味香精、煎烤味香精、周黑鸭味香精、白胡椒味香精、卤香香精、大蒜味香精、红烧肉味香精、香肠香料香精、台湾传统香肠味香精、猪骨味香精、烤肉味香精、芝士味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、海藻酸钠、硫酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶〔来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces moharaensis*〕、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白中的多种，经搅拌（或斩拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣、纤维素肠衣中的一种）、蒸煮、冷却、剪节、去皮（或不去皮）、包装、速冻（或不速冻）工艺加工而成的即食或非即食熟肉制品。

根据添加原辅料不同分为：调制畜肉灌肠、调制禽肉灌肠、调制畜禽肉灌肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸡软骨、鸭软骨、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 猪肠衣、羊肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.5 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 和 SB/T 10373 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.13 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.34 食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、五香味香精、白胡椒味香精、鲜味香精、生姜味香精、玉米味香精、奶油味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、金华火腿味香精、煎烤味香精、周黑鸭味香精、白胡椒味香精、卤香香精、大蒜味香精、红烧肉味香精、香肠香料香精、台湾传统香肠味香精、猪骨味香精、烤肉味香精、芝士味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 尼龙肠衣应符合 GB/T 20218 和 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.38 纤维素肠衣应符合附录 A 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，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	≤	75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	35.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	10.0	GB 5009.9
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计, 残留量), mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
诱惑红(以诱惑红计) ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.141或SN/T 1743
赤藓红(以赤藓红计) ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.35

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a: 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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	1	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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

b:仅适用于牛肉制品检验。

注: n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c:为最大可允许超出 m 值的样品数; m:为微生物指标可接受水平的限量值; M:为微生物限量的最高限量值。

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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; 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

A. 1 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	呈无缝管状, 无破孔, 无黏连	从样品中取出一袋, 放入一洁净瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味。
色泽	烟熏色	
气味	无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

A. 2 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	10-30	GB 5009. 3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1. 5	GB 31604. 49
砷 (以As计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 31604. 49

A. 3 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	指 标	检验方法
大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789. 3
沙门氏菌 (50cm ²)	不得检出	GB 4789. 4

编制说明

本标准适用于以猪肉、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）、挑拣（或不挑拣）、修整、绞制（或切丁），添加生活饮用水，再添加水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、着色剂〔红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种〕中的几种，经腌制，添加甜玉米粒、黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、鸡软骨、鸭软骨、白砂糖、味精、白酒、食用葡萄糖、大豆油、乙基麦芽酚、卡拉胶、食用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、五香味香精、白胡椒味香精、鲜味香精、生姜味香精、玉米味香精、奶油味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、金华火腿味香精、煎烤味香精、周黑鸭味香精、白胡椒味香精、卤香香精、大蒜味香精、红烧肉味香精、香肠香料香精、台湾传统香肠味香精、猪骨味香精、烤肉味香精、芝士味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、海藻酸钠、硫酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶〔来源：茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces moharaensis*〕、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白中的多种，经搅拌（或斩拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣、纤维素肠衣中的一种）、蒸煮、冷却、剪节、去皮（或不去皮）、包装、速冻（或不速冻）工艺加工而成的即食或非即食熟肉制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



河南晨俊食品有限公司