



410421S-2021



安阳市金佰佳工贸有限公司企业标准

Q/AJB 0001S-2021

肉粉肠

2021-02-21 发布

2021-02-21 实施

安阳市金佰佳工贸有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市金佰佳工贸有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳市金佰佳工贸有限公司。

本标准主要起草人：李建兴、汪社堂。

H N

Q B

肉粉肠

1 范围

本标准规定了肉粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉）中的几种或全部为主要原料，经解冻或不解冻、修割、绞制、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、植物油（大豆油、芝麻油中的一种）、酿造酱油、白酒、鸡精调味料、大豆蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、白芷粉、食品添加剂{亚硝酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋胶、葡萄糖）、增稠剂（亚麻籽胶、 β -环状糊精）、谷氨酰胺转氨酶【**茂原链轮丝菌**（又名**茂源链霉菌**）*Streptomyces mobaraensis*】、稳定剂（柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）中的几种}中的几种，经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），灌装到天然肠衣（猪肠衣、羊肠衣）或胶原蛋白肠衣、塑料复合膜或PVDC肠衣、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的香肠类制品。

根据产品工艺和蒸煮温度的不同，将肉粉肠分为低温肉粉肠和高温肉粉肠。

根据原料肉的不同，将肉粉肠分为猪肉肉粉肠、鸡肉肉粉肠、鸭肉肉粉肠、混合肉粉肠。

根据产品销售时包装方式的不同，将肉粉肠分为预包装肉粉肠和散装肉粉肠。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉）应符合GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2的规定。

2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）应符合GB 16869和GB 2707的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.7 红薯淀粉应符合NY/T 1039和GB 31637的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

- 2.1.9 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.16 八角粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 姜粉应符合NY/T 1073和GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 白胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 辣椒粉应符合GB/T 23183 的规定。
- 2.1.20 洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 桂皮粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 甘草粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 花椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.24 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.25 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 肉豆蔻粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 蒜粉应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.31 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32的规定。
- 2.1.33 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.36 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.41 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.49 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.54 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.55 复配乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.56 复配水份保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.57 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.58 塑料复合膜应符合 GB/T 10004 的规定。
- 2.1.59 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.60 天然肠衣（猪肠衣、羊肠衣）应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.61 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.62 PVDC 肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 魔芋粉应符合 NY/T 494 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、方柱状、方型、肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，肠衣结扎部位无内容物渗出	取产品50g在白色背景下，用眼观其外观和色泽、鼻闻其气味、口品尝口感，对产品的组织状态和风味进行评判
色 泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色，色泽均匀，有光泽，具有产品固有的颜色，且均匀一致	
组织状态	组织致密有弹性，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
风 味	具有产品特有的风味，无异味	

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/ (%)	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质/ (%)	≥ 5.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/ (%)	≤ 4.0	GB 5009.44
淀粉/ (%)	10.0~20.0	GB 5009.9
脂肪/ (%)	≤ 15	GB 5009.6
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基硝酸胺/ (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30.0	GB 5009.33
苯并 (a) 芘 ^a / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
双乙酸钠/ (g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
诱惑红/ (g/kg)	≤ 0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于熏烤产品。		
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
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

肉粉肠是以鲜（冻）畜肉（猪肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉）中的几种或全部为主要原料，经解冻或不解冻、修割、绞制、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、植物油（大豆油、芝麻油中的一种）、酿造酱油、白酒、鸡精调味料、大豆蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、白芷粉、食品添加剂{亚硝酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋胶、葡萄糖）、增稠剂（亚麻籽胶、 β -环状糊精）、谷氨酰胺转氨酶【**茂原链轮丝菌**（又名**茂源链霉菌**）*Streptomyces mobaraensis*】、稳定剂（柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）中的几种}中的几种，经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），灌装到天然肠衣（猪肠衣、羊肠衣）或胶原蛋白肠衣、塑料复合膜或PVDC肠衣、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的香肠类制品。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，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。