



410470S-2021



河南省弘润园食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2021

速冻肉肠

2021-02-27 发布

2021-02-27 实施

河南省弘润园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省弘润园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁小凤。

H N
Q B

速冻肉肠

1 范围

本标准规定了速冻肉肠的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、猪肉中的一种或两种为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆特制蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种）、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、五香调味料（姜粉、蒜粉、白芷粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉、辣椒粉）、固态调味料（白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、水解植物蛋白、大豆膳食纤维粉、香辛料中的几种，添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、5-’ 呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，包含两种或两种以上调味料）、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香辣香精、麻辣香精、鲜奶香精、葱油香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加甜玉米、鸡脆骨搅拌（或不添加）中的几种，灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻、包装、装箱工艺加工而成的非即食速冻肉肠。

根据原辅料不同可分为不同产品：速冻鸡肉肠、速冻猪肉肠、速冻肉肠。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鸡肉应符合GB 2707的规定。

2.1.2 猪肉应符合GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2的规定。

2.1.3 甜玉米应符合NY/T 523的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

2.1.6 大豆组织蛋白、大豆特制蛋白应符合SB/T 10453和GB 20371的规定。

2.1.7 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637的规定。

2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.10 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

- 2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.21 鸡肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.26 五香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 香辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 甜玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 鲜奶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 葱油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 鸡脆骨应符合 GB 2707 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	圆柱形或自然弯曲或呈特有的加工性状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.3
氯化物 (以NaCl计), g/100g ≤	4	GB 5009.44

脂肪, g/100g	≤	35	GB 5009. 6
蛋白质, g/100g	≥	10	GB 5009. 5
淀粉, g/100g	≤	10	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0. 05	GB 5009. 17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0. 015	GB 5009. 141或SN/T 1743
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 28
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3. 0	GB 5009. 26
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009. 33
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品的检验。			

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	1	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
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
a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。					

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 和 GB 19303 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合

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

出厂检验项目为：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉、猪肉中的一种或两种为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆特制蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种）、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、五香调味料（姜粉、蒜粉、白芷粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉、辣椒粉）、固态调味料（白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、水解植物蛋白、大豆膳食纤维粉、香辛料中的几种，添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，包含两种或两种以上调味料）、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香辣香精、麻辣香精、鲜奶香精、葱油香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种、再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加甜玉米、鸡脆骨搅拌（或不添加）中的几种，灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻、包装、装箱工艺加工而成的非即食速冻肉肠。

本产品在 GB 2760 中的类别为 08.03.05 肉灌肠类。

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，参照相关标准制定了本企业标准，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。

河南省弘润园食品有限公司