



410533S-2021



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0005S-2021

速冻肉灌肠及其制品

2021-03-02 发布

2021-03-02 实施

河南安井食品有限公司 发布

前 言

本标准受福建安井食品股份有限公司委托，由河南安井食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江猛、阮东娜、王俊坤、全志远、陈雨、屈文娜、曹振霞。

本标准适用企业名称及地址：

名称：福建安井食品股份有限公司，地址：福建省厦门市海沧区新阳路 2508 号和霞美路 18 号；

名称：泰州安井食品有限公司，地址：江苏省泰州市兴化市经济开发区兴安路 1 号；

名称：辽宁安井食品有限公司，地址：辽宁省鞍山市台安县农业高新技术产业开发区六纬路 1 号；

名称：四川安井食品有限公司，地址：四川省资阳市雁江区城东新区医药食品产业园加多宝大道
12 号；

名称：河南安井食品有限公司，地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 10 号；

名称：湖北安井食品有限公司，地址：湖北省潜江市杨市办事处紫光路 18 号。

速冻肉灌肠及其制品

1 范围

本标准规定了速冻肉灌肠及其制品的术语和定义、分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭、羊、兔、鹅）的一种或几种为主要原料，添加或不添加副产品【头、颈、尾、翅、软骨】中的可食用部分的一种或几种原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加食用盐、味精、白砂糖、葡萄糖、淀粉（木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、蒜、洋葱、大豆蛋白、膨化豆制品中的一种或几种，加入或不加入食品用保水剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种】、食品用增稠剂【沙蒿胶、 β -环状糊精、可得然胶、亚麻籽胶（又名富兰克胶）、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种】、食品用着色剂【诱惑红及其铝色淀、红曲黄色素、红曲米，红曲红、 β -胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种】、食品用护色剂【硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾中的一种或几种】、食品用增味剂【5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的一种或几种】、食品用酸度调节剂【乳酸、乳酸钠中的一种或几种】、食品用稳定和凝固剂【葡萄糖酸- δ -内酯】、食品用抗氧化剂【D-异抗坏血酸及其钠盐】、食品用乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精一种或几种】、食品用香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、灌肠、干燥或不干燥、烟熏或不烟熏、蒸煮熟制、去皮或不去皮、切制或不切制、速冻、包装工艺加工制成的食用前应经二次加工而成的非即食速冻肉灌肠及其制品。

产品根据原辅料及工艺不同分为：速冻肉灌肠、速冻肉灌肠制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 速冻肉灌肠

以鲜（冻）畜禽肉的一种或几种为主要原料，添加或不添加副产品中的可食用部分的一种或几种原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加辅料（含食品添加剂），经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、灌肠、干燥或不干燥、烟熏或不烟熏、蒸煮熟制、速冻、包装工艺加工制成的食用前应经二次加工而成的非即食速冻肉灌肠。

2.2 速冻肉灌肠制品

以鲜（冻）畜禽肉的一种或几种为主要原料，添加或不添加副产品中的可食用部分的一种或几种原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加辅料（含食品添加剂），经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不

腌制、灌肠、干燥或不干燥、烟熏或不烟熏、蒸煮熟制、去皮或不去皮、切制或不切制、速冻、包装工艺加工制成的食用前应经二次加工而成的非即食速冻肉灌肠制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.6 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.9 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 3.1.14 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 3.1.15 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 3.1.16 亚麻籽胶（又名富兰克胶）应符合 GB 1886.175 的规定。
- 3.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.18 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 3.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.21 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.22 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.23 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.25 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.26 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.28 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。
- 3.1.29 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 3.1.30 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定
- 3.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.33 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 3.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.36 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.37 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.38 食品用香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.39 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.40 硝酸钠应符合 GB 1886.5 的规定。
- 3.1.41 硝酸钾应符合 GB 29213 的规定。
- 3.1.42 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.43 亚硝酸钾应符合 GB 1886.94 的规定。
- 3.1.44 蒜、洋葱应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 3.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.47 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 3.1.48 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.50 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.51 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.52 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.54 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.55 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.56 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的形态	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质。按产品标签或包装上标明的食用方法进行处理后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
苯并(a)芘 ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
诱惑红及其铝色淀 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141或SN/T 1743
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；
b 适用于经烟熏的产品；
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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3.4 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
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
大肠埃希氏菌0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b仅适用于牛肉制品。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646 和 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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 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 规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸭、羊、兔、鹅）的一种或几种为主要原料，添加或不添加副产品【头、颈、尾、翅、软骨】中的可食用部分的一种或几种原料，经解冻或不解冻、绞制或切制后，添加食用盐、味精、白砂糖、葡萄糖、淀粉（木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、蒜、洋葱、大豆蛋白、膨化豆制品中的一种或几种，加入或不加入食品用保水剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种】、食品用增稠剂【沙蒿胶、 β -环状糊精、可得然胶、亚麻籽胶（又名富兰克胶）、醋酸酯淀粉、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、聚丙烯酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种】、食品用着色剂【诱惑红及其铝色淀、红曲黄色素、红曲米，红曲红、 β -胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种】、食品用护色剂【硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钠、亚硝酸钾中的一种或几种】、食品用增味剂【5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠中的一种或几种】、食品用酸度调节剂【乳酸、乳酸钠中的一种或几种】、食品用稳定和凝固剂【葡萄糖酸- δ -内酯】、食品用抗氧化剂【D-异抗坏血酸及其钠盐】、食品用乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精一种或几种】、食品用香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、灌肠、干燥或不干燥、烟熏或不烟熏、蒸煮熟制、去皮或不去皮、切制或不切制、速冻、包装工艺加工制成的食用前应经二次加工而成的非即食速冻肉灌肠及其制品。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。