



410798S-2021



河南省开开食品有限公司企业标准

Q/SKS 0001S-2021

鸡肉灌肠

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

河南省开开食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开开食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王静、张志磊、冯光荣、陈景梅。

HN
QB

鸡肉灌肠

1 范围

本标准规定了鸡肉灌肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮为主要原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、鸡肉香精，经配料、混合、灌装、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的鸡肉灌肠。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和GB 31637 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.19 鸡肉香精应符合 GB 30616 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	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸淡适中，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
淀粉, g/100g	≤ 35	GB 5009.9
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
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	SN/T 1743

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、同一功能的食品添加剂（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：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 食品生产加工过程中的卫生要求

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,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

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

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮为主要原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、鸡肉香精，经配料、混合、灌装、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的鸡肉灌肠。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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开开食品有限公司