



413079S-2022



南阳乾源食业有限公司企业标准

Q/NQS 0001S-2022

复配动物肠衣

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

南阳乾源食业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳乾源食业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王荣清。

H N

Q B

复配动物肠衣

1 范围

本标准规定了复配动物肠衣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以来自安全非疫区的猪肠、牛肠、羊肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，经涂层（将猪皮、牛皮、羊皮、三文鱼皮碾碎后涂层到肠衣之上）、烘干、整形、检验【盐水（生活饮用水、食用盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食复配动物肠衣。

或以来自安全非疫区的猪肠、牛肠、羊肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，添加猪皮、牛皮、羊皮、三文鱼皮，经碾碎、模具成型、出模、烘干、整形、检验【盐水（生活饮用水、食用盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食复配动物肠衣。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 经检疫合格的猪肠、牛肠、羊肠、牛皮、羊皮、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.4 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 三文鱼皮应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 或 GB 2721 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	感官要求
形状	口径均匀、坚韧、无明显脂肪、无皱皮，贴层符合要求，有光泽；每根肠衣不得有 1mm 以上破洞，无发霉、虫蛀等现象；圆筒状、长管状	量取 1 米样品，置于白色瓷盘中，用正常视力目测其色泽、形状，观察有无杂质，嗅其气味，符合表 1 要求。
色泽	外观洁净，呈乳白色、淡黄色和黄色，无霉点、盐红，无其他色斑，同一把肠衣色泽应基本一致	
气味	具有该产品特有气味，无腐败、霉变味及其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

注：1、霉点：肠衣表面产生的黑色或深蓝色斑点；

2、盐红：肠衣壁上产生的一种红色或粉红色的斑点

2.3 规格

2.3.1 长度

长度应符合表 2 要求

表 2 长度要求

品级	每根长度 (m)	每把根数	每把总长度 (m)	每根肠衣接头 (个)
一级品	7±0.5	13-15	90±2	≤2
二级品	≥2	≤25	90±2	≤3

注意：可根据客户需求的不同长度加工。

2.3.2 扁径

按肠衣标准规定，用肠衣专用卡尺衡量口径，以 26/28mm，28/30mm，30/32mm，32/34mm，34/36mm，36/38mm 和客户需求的不同口径加工，每个扁径误差不超过±1mm。

2.3.3 贴层

贴层应符合表 3 要求

表 3 贴层要求

品级	肠衣贴层	接头贴层
一级品	2 层以内含 2 层	2 层以内含 2 层
二级品	≤3 层	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 25	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.5	GB 5009.4
蛋白质, %	≥ 40	GB 5009.5
六六六, mg/kg	不得检出	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	不得检出	GB/T 5009.19
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以来自安全非疫区的猪肠、牛肠、羊肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，经涂层（将猪皮、牛皮、羊皮、三文鱼皮碾碎后涂层到肠衣之上）、烘干、整形、检验【盐水（生活饮用水、食用盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食复配动物肠衣。

或以来自安全非疫区的猪肠、牛肠、羊肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，添加猪皮、牛皮、羊皮、三文鱼皮，经碾碎、模具成型、出模、烘干、整形、检验【盐水（生活饮用水、食用盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食复配动物肠衣。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。

南阳乾源食业有限公司