



412978S-2022



河南烧烤者食品有限公司企业标准

Q/SKZ 0001S-2022

肉灌肠制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南烧烤者食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南烧烤者食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春香。

H N

Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻的鸡肉(含鸡脆骨)、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种为原料,添加(或不添加)脆骨(鸡脆骨)、小龙虾仁、河虾仁、甜玉米粒,经修整、绞碎、搅拌、斩拌,食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、大豆分离蛋白、卡拉胶、香辛料或粉(肉桂、月桂、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草、黑胡椒)、藤椒或粉、辣椒粉、大蒜粉、大蒜(清洗、去皮、切碎)、复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、葡萄糖酸- δ -内脂、猪肉香精、鸡肉香精、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种,加入饮用水,经搅拌(或斩拌),乳化(或不乳化)、充填(胶原蛋白肠衣或天然肠衣或尼龙肠衣)、蒸煮、烟熏或不烟熏、冷却、包装、冷冻或不冷冻等工艺制成的肉灌肠制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜、冻鸡肉(含鸡脆骨)、鸭肉应符合 GB 16869、GB 2707的规定。
- 2.1.2 鲜、冻猪肉、牛肉应符合GB 2707、GB/T 9959.1和 GB/T 9959.2的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠) 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.11 猪肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定
- 2.1.14 红曲红应符 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.17 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

- 2.1.20 大蒜粉、辣椒粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 5009.231 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.25 天然肠衣应符合GB/T 7740 的规定。
- 2.1.26 尼龙肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.27 藤椒或粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 甜玉米粒应符合NY/T 523 的规定。
- 2.1.29 小龙虾仁、河虾仁应符合GB 10136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	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察外观、性状、色泽和杂质。按照食用方法熟制后嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
性状	长圆柱型或异型，组织致密，有弹性切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
色泽	呈粉红色	
气、滋味	具有熟肉应有的气、滋味，咸淡适中，鲜香可口，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
		优级	普通级	淀粉肠级	
蛋白质, %	≥	14	10	5	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	8	10	30	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤	25			GB 5009.6
氯化物(以NaCl计), %	≤	4			GB 5009.44
水分, %	≤	70			GB 5009.3

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
亚硝酸盐残留量 ^b (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
诱惑红, g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并(α)芘 ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于烟熏工艺的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于添加牛肉的产品检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

肉灌肠制品是以鲜、冻的鸡肉(含鸡脆骨)、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种为原料，添加(或不添加)脆骨(鸡脆骨)、小龙虾仁、河虾仁、甜玉米粒，经修整、绞碎、搅拌、斩拌，食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、大豆分离蛋白、卡拉胶、香辛料或粉(肉桂、月桂、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草、黑胡椒)、藤椒或粉、辣椒粉、大蒜粉、大蒜(清洗、去皮、切碎)、复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、葡萄糖酸- δ -内脂、猪肉香精、鸡肉香精、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种，加入饮用水，经搅拌(或斩拌)，乳化(或不乳化)、充填(胶原蛋白肠衣或天然肠衣或尼龙肠衣)、蒸煮、烟熏或不烟熏、冷却、包装、冷冻或不冷冻等工艺制成的肉灌肠制品。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南烧烤者食品有限公司

QB