



410238S-2022



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0005S-2022

---

# 速冻肉灌肠及其制品

2022-01-24 发布

2022-01-24 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、李欢欢。

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奥体路 1 号。

Q B

# 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、魔芋粉、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，加入或不加入水分保持剂（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、 $\beta$ -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、 $\beta$ -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（又名呈味核苷酸二钠）、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- $\delta$ -内酯）、氯化钾、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（又名茂源链霉菌）*Streptomyces moharaensis*]}}、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、糖香香精一种或几种]、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）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 定义

下列定义适用于本标准。

### 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 1886.335 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 1886.339 的规定。
- 3.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 3.1.14  $\beta$ -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  $\beta$ -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（又名呈味核苷酸二钠）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- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.52 D-抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.53 D-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。
- 3.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.58 氯化钾应符合 GB 25585 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
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与气味, 无异味	
状态	具有该产品应有的形态, 不变形, 不破损, 表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下检查有无异物。闻其气味, 用温开水漱口, 按包装上标明的食用方法处理后品其滋味

### 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 <sup>a</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
苯并(a)芘 <sup>b</sup> , 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 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141或SN/1743
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b仅适用于牛肉制品、发酵肉制品类。					

### 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 的规定。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 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、魔芋粉、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，加入或不加入水分保持剂（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、 $\beta$ -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、 $\beta$ -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（又名呈味核苷酸二钠）、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- $\delta$ -内酯）、氯化钾、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（又名茂源链霉菌）*Streptomyces moharaensis*]}}、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、糖香香精一种或几种]、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）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，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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 GB2762 的规定。

河南安井食品有限公司