



410456S-2022



河南高富食品有限公司企业标准

Q/HGF 0001S-2022

蒸煮淀粉肉肠

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

河南高富食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高富食品有限公司提出。

本标准由河南高富食品有限公司起草。

本标准主要起草人：丁连印、王跃凯。

H N

Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品(猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉的一种或几种)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种)为主要原料,经修整、绞制(或斩拌)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)](或不腌制),配以冰水(生活饮用水)、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、大豆蛋白、鸡蛋、猪皮、鸡皮、鸭皮、牛油、味精、香辛料(葱粉、姜粉、蒜粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种)、鸡精调味料、半固态复合调味料(鲜香肉味)、亚硝酸钠、食品用香精(猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精的一种或几种)、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(诱惑红、辣椒红、红曲红、胭脂虫红的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部,再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌装(胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种)或成型、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却、冷冻或不冷冻等加工而成的淀粉含量大于10%的蒸煮淀粉肉肠。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽产品(猪肉、鸡肉、猪皮、鸡皮、鸭皮、鸭肉、牛肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 冰水(生活饮用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 半固态复合调味料(鲜香肉味)应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.26 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.31 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 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	圆柱形，或呈特有加工形状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6	GB 5009.44
水分，%	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 5	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.014	GB 5009.141 或 SN/T 1743
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘 ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。</p> <p>b 指标仅适用于使用烟熏工艺的产品；</p> <p>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。</p>		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	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	5	1	100	1000	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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、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)畜禽产品(猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉的一种或几种)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉的一种或几种)为主要原料,经修整、绞制(或斩拌)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)](或不腌制),配以冰水(生活饮用水)、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、大豆蛋白、鸡蛋、猪皮、鸡皮、鸭皮、牛油、味精、香辛料(葱粉、姜粉、蒜粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种)、鸡精调味料、半固态复合调味料(鲜香肉味)、亚硝酸钠、食品用香精(猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精的一种或几种)、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(诱惑红、辣椒红、红曲红、胭脂虫红的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部,再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌装(胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种)或成型、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却、冷冻或不冷冻等加工而成的淀粉含量大于10%的蒸煮淀粉肉肠。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,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。

河南高富食品有限公司

QB