



411275S-2022



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0012S-2022

肉灌肠

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准起草人：刘士东、何斌、潘维利、李庆伟、牛千宝、翟振宇、战健心。

H N

Q B

肉灌肠

1 范围

本标准规定了肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、鸡蛋、香辛料及料粉（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、八角、小茴香、肉豆蔻）、咖喱粉、白芷、陈皮、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、黑胡椒香精、孜然香精、芝士香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、诱惑红、胭脂虫红、亚硝酸钠、山梨酸钾中的几种，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制），再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、肠衣充填（天然肠衣、尼龙肠衣、胶原蛋白肠衣、食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）、包装加工制成的肉灌肠（香肠类熟肉制品）。

根据添加原辅料不同，产品分为牛肉类肉灌肠、混合类肉灌肠、鸡肉类肉灌肠。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 香辛料及料粉（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、山奈、良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、黑胡椒香精、孜然香精、芝士香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.31 尼龙肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.32 食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.33 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.37 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）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	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料品种应有的气味，无异味	
滋 味	具有原料品种应有的滋味，咸淡适中，滋味鲜美	
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	≤ 12	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 8	GB 5009.5
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
*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
总汞 (以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141 和 SN/T 1743
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
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
苯并(a)芘 ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

注: 1、*该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 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不用超过 1。

3、a 仅限于使用该添加剂的产品;

4、b 指标仅适用于使用烟熏、烤制工艺的产品。

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
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 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉中的一种或两种为主要原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、鸡蛋、香辛料及料粉（大葱、大蒜、洋葱、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、干姜、八角、小茴香、肉豆蔻）、咖喱粉、白芷、陈皮、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、黑胡椒香精、孜然香精、芝士香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、高粱红、诱惑红、胭脂虫红、亚硝酸钠、山梨酸钾中的几种，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制），再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、肠衣充填（天然肠衣、尼龙肠衣、胶原蛋白肠衣、食品包装用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）、包装加工制成的肉灌肠（香肠类熟肉制品）。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

QB