



411417S-2022



濮阳市利通永兴食品有限公司企业标准

Q/PLS 0002S-2022

# 淀粉肉肠

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

濮阳市利通永兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市利通永兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

H N

Q B

# 淀粉肉肠

## 1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料,添加生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、味精、鲜大蒜、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料(八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜)、白芷、食用香精(猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种)的几种;添加食品添加剂三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种,经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、灌入肠衣、蒸煮、烟熏、冷却、包装、加工而成的淀粉肉肠。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 香辛料(八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、大蒜)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 葱、姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常,并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 鲜大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	香肠状	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温水漱口, 品其滋味
色 泽	粉红色或玫瑰红	
气 味	具有该产品应有的香味, 无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味, 滋味醇厚、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
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
亚硝酸钠残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
*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
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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

注：a 样品的采样及处理按 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；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

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、味精、鲜大蒜、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜）、白芷、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）的几种；添加食品添加剂三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、灌入肠衣、蒸煮、烟熏、冷却、包装、加工而成的淀粉肉肠。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》的有关规定，参照相关要求制订本企业标准，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。

濮阳市利通永兴食品有限公司