



411559S-2022



河南鲜森食品科技发展有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

肉灌肠

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南鲜森食品科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜森食品科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王立平。

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）畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉，加入鸡皮（经解冻或不解冻、修整、绞碎）、鸡软骨、鸭软骨、鱼肉（经解冻或不解冻、修整、绞碎）、食用盐、白砂糖、白酒、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、谷氨酰胺转氨酶(TG 酶)、玉米淀粉、木薯变性淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、辣椒红、红曲红、诱惑红、冰水（生活饮用水冷冻制成）、生活饮用水、白芷、香辛料（粒、粉）[姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、辣椒、桂皮、甘草、花椒、洋葱、八角、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、肉豆蔻、小茴香中的一种或几种]、大豆油、甜玉米粒、乙基麦芽酚、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、五香味香精、白胡椒味香精、鲜味香精、生姜味香精、玉米味香精、奶油味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、金华火腿味香精、煎烤味香精、周黑鸭味香精、白胡椒味香精、卤香香精、大蒜味香精、红烧肉味香精、香肠香料香精、台湾传统香肠味香精、猪骨味香精、烤肉味香精、芝士味香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌（或斩拌）、腌制、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣、纤维素肠衣中的一种）、蒸煮、晾制、剪节、包装、速冻或不速冻、杀菌或不杀菌、包装加工而成的肉灌肠。

根据原料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸭肉、鸡皮、鸡软骨、鸭软骨应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 木薯变性淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 香辛料（粒、粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 鱼肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 谷氨酰胺转氨酶(TG 酶)应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 双乙酸钠应符合 GB 1886.277 的规定。
- 2.1.26 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.34 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 猪肠衣、羊肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.37 尼龙肠衣、纤维素肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.38 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 甜玉米粒应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸淡适中，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	≤	75	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤	35	GB 5009.9
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	25	GB 5009.6
总砷 (As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.015	SN/T 1743
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a适用于使用该食品添加剂的产品。
 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(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
菌落总数 ^d	5	1	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 ^e , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用速冻产品。 ^d 适用于速冻产品。 ^e 适用于使用牛肉的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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、净含量及允许短缺量、水分、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）畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉，加入鸡皮（经解冻或不解冻、修整、绞碎）、鸡软骨、鸭软骨、鱼肉（经解冻或不解冻、修整、绞碎）、食用盐、白砂糖、白酒、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、谷氨酰胺转氨酶(TG 酶)、玉米淀粉、木薯变性淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、辣椒红、红曲红、诱惑红、冰水（生活饮用水冷冻制成）、生活饮用水、白芷、香辛料（粒、粉）[姜、蒜、白胡椒、黑胡椒、辣椒、桂皮、甘草、花椒、洋葱、八角、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、肉豆蔻、小茴香中的一种或几种]、大豆油、甜玉米粒、乙基麦芽酚、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、五香味香精、白胡椒味香精、鲜味香精、生姜味香精、玉米味香精、奶油味香精、麻辣味香精、香辣味香精、藤椒味香精、金华火腿味香精、煎烤味香精、周黑鸭味香精、白胡椒味香精、卤香香精、大蒜味香精、红烧肉味香精、香肠香料香精、台湾传统香肠味香精、猪骨味香精、烤肉味香精、芝士味香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌（或斩拌）、腌制、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣、纤维素肠衣中的一种）、蒸煮、晾制、剪节、包装、速冻或不速冻、杀菌或不杀菌、包装加工而成的肉灌肠。

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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

河南鲜森食品科技开发有限公司