



412042S-2022



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0007S-2022

肉灌肠制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟。

H N

Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

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）为主要原料，添加水、大米、黑米、紫米、糯米、血糯米、糙米、小米、薏米、黄米、燕麦米、高粱、大豆、菜豆、黄豆、绿豆、红豆、花生、大豆蛋白、木薯淀粉、白砂糖、鸡蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉中的一种或几种）、食用盐、味精、食用添加剂[乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种]、胶原蛋白肠衣、天然肠衣中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制再搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装、成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、速冻、外包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。

根据原料和淀粉含量不同分为：特级肉灌肠制品、普通级灌肠制品、无淀粉级灌肠制品。

2 要求

- 2.1.1 鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 菜豆、绿豆、红豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.11 大豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 大米、糯米、紫米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

- 2.1.17 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.30 燕麦米应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.31 黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 天然肠衣应符合 GB/T 7740 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	具有产品应有的性状	取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具体产品具有的色泽	
滋、气味	滋味鲜美，具有产品应有的风味，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
		特级	普通级	无淀粉级	
蛋白质, g/100g	≥	16	10	14	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	5	25	1	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤	35.0			GB 5009.6
水分, g/100g	≤	75			GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），%	≤	5.0	GB 5009.44
总砷（以 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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘 ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a、该指标仅限于添加该添加剂的产品检测； b、仅适用于烟熏工艺的产品检验； 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				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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。					

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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）为主要原料，添加水、大米、黑米、紫米、糯米、血糯米、糙米、小米、薏米、黄米、燕麦米、高粱、大豆、菜豆、黄豆、绿豆、红豆、花生、大豆蛋白、木薯淀粉、白砂糖、鸡蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉中的一种或几种）、食用盐、味精、食用添加剂[乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种]、胶原蛋白肠衣、天然肠衣中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制再搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装、成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、速冻、外包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南御江食品股份有限公司

QB