



412731S-2022



河南千大食品有限公司汝阳分公司企业标准

Q/HQS 0002S-2022

# 素肠（豆制品）

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南千大食品有限公司汝阳分公司 发布

## 前 言

本标准由河南千大食品有限公司汝阳分公司提出并起草。

本标准起草人：赵乐乐、司静乐、梁小红。

H N

Q B

# 素肠（豆制品）

## 1 范围

本标准规定了素肠（豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白为主要原料，添加生活饮用水、大豆拉丝蛋白、甜玉米粒、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、魔芋精粉、蔬菜或蔬菜粉(芹菜或芹菜粉、胡萝卜或胡萝卜粉、青花菜或青花菜粉、桑叶粉、菠菜或菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、结球甘蓝或结球甘蓝粉中的一种或几种)中的一种或几种，辅以香菇或香菇粉、猴头菇或猴头菇粉、黑木耳或黑木耳粉、鸡蛋全粉、核桃仁、紫薯粉、百合、山药粉、红枣粉、黄桃粉、芒果粉、草莓粉、猕猴桃粉、香蕉粉、食用盐、植物油（花生油、菜籽油、大豆油中的一种）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖、酿造酱油、卡拉胶、香葱油、花椒油、香辛料（辣椒、花椒、八角、葱、姜、蒜、高良姜中的几种）、酪蛋白酸钠、红曲红、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、食品用香精（小龙虾味香精、肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料、斩拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的素肠（豆制品）。

按照原辅料不同分为：香辣素肠、芹菜素肠、芹菜百合素肠、胡萝卜素肠、百合胡萝卜素肠、香菇素肠、玉米素肠、青花菜素肠、海带素肠、桑叶芹菜素肠、包菜素肠、黑木耳素肠、核桃素肠、肉味素肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.2 大豆拉丝蛋白应符合SB/T 10649的规定。

2.1.3 甜玉米粒应符合GB/T 22369的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.6 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。

2.1.7 芹菜、胡萝卜、青花菜、菠菜、结球甘蓝应新鲜、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.8 芹菜粉、胡萝卜粉、青花菜粉、桑叶粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、结球甘蓝粉、红枣粉、黄桃粉、芒果粉、草莓粉、猕猴桃粉、香蕉粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.9 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.10 香菇粉、猴头菇、猴头菇粉、黑木耳粉应符合GB 7096的规定。

2.1.11 黑木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。

2.1.12 鸡蛋全粉应符合GB 2749的规定。

2.1.13 核桃仁应符合SB/T 10556和GB 19300 的规定。

- 2.1.14 紫薯粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.15 百合应符合DB36/T 434的规定。
- 2.1.16 山药粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.18 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.26 香葱油、花椒油应符合GB 29938的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.30 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合GB 5749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	肠体均匀饱满，无损伤、结扎牢固、密封良好、组织紧密、有弹性，无破裂	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，温水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有固有的气、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
蛋白质/(g/100g) $\geq$	10.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) $\leq$	70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) $\leq$	5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计)/(g/kg) $\leq$	0.25	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：<sup>a</sup>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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆植物蛋白为主要原料，添加生活饮用水、大豆拉丝蛋白、甜玉米粒、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋精粉、蔬菜或蔬菜粉(芹菜或芹菜粉、胡萝卜或胡萝卜粉、青花菜或青花菜粉、桑叶粉、菠菜或菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、结球甘蓝或结球甘蓝粉中的一种或几种)中的一种或几种，辅以香菇或香菇粉、猴头菇或猴头菇粉、黑木耳或黑木耳粉、鸡蛋全粉、核桃仁、紫薯粉、百合、山药粉、红枣粉、黄桃粉、芒果粉、草莓粉、猕猴桃粉、苹果粉、香蕉粉、食用盐、植物油（花生油、菜籽油、大豆油中的一种）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖、酿造酱油、卡拉胶、香葱油、花椒油、香辛料（辣椒、花椒、八角、葱、姜、蒜、高良姜中的几种）、酪蛋白酸钠、红曲红、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、食品用香精（小龙虾味香精、肉味香精中的一种）中的几种，经预处理、配料、斩拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的蔬菜素肠（豆制品）。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准的产品在 GB 2760 中的类别为新型豆制品，食品分类号 04.04.01.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南千大食品有限公司汝阳分公司

QB