



413643S-2023



河南晟俊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

# 调制肉灌肠

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

河南晟俊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南晟俊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张彦华、管军超。

H N  
Q B

# 调制肉灌肠

## 1 范围

本标准规定了调制肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整、绞制（或切丁），添加生活饮用水，再添加水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、着色剂〔红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种〕中的几种，经腌制，添加甜玉米粒、黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、鸡软骨、鸭软骨、白砂糖、味精、白酒、食用葡萄糖、大豆油、乙基麦芽酚、卡拉胶、食用香精（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）、酵母抽提物、海藻酸钠、硫酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶〔来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*〕、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白中的多种，经搅拌（或斩拌）、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、冷却、剪节、去皮（或不去皮）、包装、速冻（或不速冻）工艺加工而成的即食或非即食熟肉制品。

根据添加原辅料不同分为：调制畜肉灌肠、调制禽肉灌肠、调制畜禽肉灌肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸡软骨、鸭软骨、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 猪肠衣、羊肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.5 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 和 SB/T 10373 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.13 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶〔来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*〕应符合 GB

- 1886.174 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.34 食用香精（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）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 尼龙肠衣应符合 GB/T 20218 和 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.38 纤维素肠衣应符合附录 A 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  | 具有该产品应有的性状     | 从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，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，按包装上标明的食用方法品其滋味。 |
| 色泽  | 具有本品应有的色泽      |                                                                    |
| 气味  | 具有该产品特有的气味，无异味 |                                                                    |
| 滋味  | 具有该产品特有的滋味，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                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------|
| 水分, g/100g                                                                                                          | ≤   | 45.0<br>GB 5009.3                             |
| 蛋白质, g/100g                                                                                                         | ≥   | 10.0<br>GB 5009.5                             |
| 脂肪, g/100g                                                                                                          | ≤   | 35.0<br>GB 5009.6                             |
| 淀粉, g/100g                                                                                                          | ≤   | 10.0<br>GB 5009.9                             |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g                                                                                                | ≤   | 4.0<br>GB 5009.44                             |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g                                                                                                 | ≤   | 0.25<br>GB 5009.227                           |
| 总砷 (以As计), mg/kg                                                                                                    | ≤   | 0.5<br>GB 5009.11                             |
| *铅 (以Pb计), mg/kg                                                                                                    | ≤   | 0.25<br>GB 5009.12                            |
| 铬 (以Cr计), mg/kg                                                                                                     | ≤   | 1.0<br>GB 5009.123                            |
| 镉 (以Cd计), mg/kg                                                                                                     | ≤   | 0.1<br>GB 5009.15                             |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg                                                                                                     | ≤   | 3.0<br>GB 5009.26                             |
| 亚硝酸盐残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg                                                                                             | ≤   | 30.0<br>GB 5009.33                            |
| 诱惑红 (以诱惑红计) <sup>a</sup> , g/kg                                                                                     | ≤   | 0.015<br>GB 5009.141或GB 5009.35或<br>SN/T 1743 |
| 赤藓红 (以赤藓红计) <sup>a</sup> , g/kg                                                                                     | ≤   | 0.015<br>GB 5009.35                           |
| 胭脂虫红 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                            | ≤   | 0.5<br>GB 5009.288                            |
| 注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;<br>a: 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。<br>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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 平板计数法 |

|                                                                                                                                 |   |   |     |      |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----|------|-------------|
| 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 |
| 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 <sup>b</sup> ，/25g                                                                                                     | 5 | 0 | 0   | —    | GB 4789. 6  |
| a：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。<br>b: 仅适用于牛肉制品检验。<br>注：n：为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；m: 为微生物指标可接受水平的限量值；<br>M: 为微生物限量的最高限量值。 |   |   |     |      |             |

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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 2762 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。

附录 A

A.1 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  | 呈无缝管状，无破孔，无黏连 | 从样品中取出一袋，放入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。 |
| 色泽  | 烟熏色           |                                           |
| 气味  | 无异味           |                                           |
| 杂质  | 无肉眼可见外来杂质     |                                           |

A.2 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       | 10-30 | GB 5009.3   |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 1.5   | GB 31604.49 |
| 砷（以As计），mg/kg ≤ | 1.0   | GB 31604.49 |

A.3 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          | 指 标  | 检验方法      |
|--------------|------|-----------|
| 大肠菌群，CFU/g ≤ | 10   | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌，/25g    | 不得检出 | GB 4789.4 |

## 编制说明

本标准适用于以猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整、绞制（或切丁），添加生活饮用水，再添加水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种）、食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、着色剂〔红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种〕中的几种，经腌制，添加甜玉米粒、黑胡椒粒、白胡椒粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、鸡软骨、鸭软骨、白砂糖、味精、白酒、食用葡萄糖、大豆油、乙基麦芽酚、卡拉胶、食用香精（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）、酵母抽提物、海藻酸钠、硫酸钙、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酰胺转氨酶〔来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*〕、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白中的多种，经搅拌（或斩拌）、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、冷却、剪节、去皮（或不去皮）、包装、速冻（或不速冻）工艺加工而成的即食或非即食熟肉制品。

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》的有关规定，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。

河南晟俊食品有限公司