



410360 S-2023



西峡鸿森食品有限公司企业标准

Q/XHSS 0001S-2023

肉灌肠制品

2023-03-02 发布

2023-03-02 实施

西峡鸿森食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡鸿森食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨学娟。

本标准自发布实施日起替代Q/XHSS 0001S-2021(备案号：412983S-2021)。

H N
Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（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）、修整、绞制（或斩拌）、腌制（水、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）（或不腌制）后，配以辅料水、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、肉桂粉中的一种或几种）、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、海藻酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红、鸡肉味香精、牛肉味香精、谷氨酰胺转氨酶、胶原蛋白肠衣中的几种或全部，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）、成型（或不成型）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、杀菌（或不杀菌）、冷却、包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 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 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.4 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.17 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.26 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 鸡肉味香精、牛肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.30 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.31 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
外观	肠体均匀饱满、不破损	从样品中取出 5-10 克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具体产品具有的颜色，有光泽	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
滋、气味	滋味鲜美，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
水分, g/100g ≤	70	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），% ≤	5.0	GB 5009.44

蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	35.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	35.0	GB 5009.9
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	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
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
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
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
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
亚硝酸盐残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
磷酸盐 ^a (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食品添加剂的产品检测; b、该指标仅限于烟熏制品的产品检测; 同一功能食品添加剂 (相同色泽着色剂、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，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、水分、食用盐、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

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（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）、修整、绞制（或斩拌）、腌制（水、食用盐、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）（或不腌制）后，配以辅料水、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、肉桂粉中的一种或几种）、玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、海藻酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红、鸡肉味香精、牛肉味香精、谷氨酰胺转氨酶、胶原蛋白肠衣中的几种或全部，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（或充填）、成型（或不成型）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、杀菌（或不杀菌）、冷却、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡鸿森食品有限公司