



410827S-2023



濮阳市利通永兴食品有限公司企业标准

Q/PLS 0002S-2023

淀粉肉肠

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

濮阳市利通永兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市利通永兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/PLS 0002S-2022（备案号：411417S-2022）。

HN

QB

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、食用盐、味精、鲜大蒜、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜）、白芷、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）的几种；添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、灌入肠衣（胶原蛋白肠衣）、蒸煮、烟熏、冷却、包装、加工而成的淀粉肉肠。

根据原料的不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.9 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.14 香辛料（八角、花椒、小茴香、肉蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.16 葱、姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.28 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.29 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	香肠状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	粉红色或玫瑰红	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
亚硝酸钠残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

苯并(a)芘， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺， μ g/k g	≤	3.0	GB 5009.26
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 双乙酸钠， g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤	0.015	GB 5009.141
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。 3、同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注 1：a 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 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

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 31654 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、食用盐、味精、鲜大蒜、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、葱、姜、大蒜）、白芷、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）的几种；添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、磷酸酯双淀粉、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、灌入肠衣（胶原蛋白肠衣）、蒸煮、烟熏、冷却、包装、加工而成的淀粉肉肠。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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关要求制订本企业标准，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。

濮阳市利通永兴食品有限公司