



411294S-2023

安阳市诺金食品有限责任公司企业标准

Q/HANJ 0001S-2023

风味粉肠

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

安阳市诺金食品有限责任公司 发布

前言

本标准由安阳市诺金食品有限责任公司提出。

本标准由安阳市诺金食品有限责任公司和河南省产品质量监督检验院共同起草。

本标准主要起草人：徐民、付海峰、付文现。

H N
Q B

风味粉肠

1 范围

本标准规定了风味粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精、新奥尔良风味香精）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或者灌入胶原蛋白肠衣中，通过灌装成型、结扎、高温蒸或煮或熏或烤工艺，经杀菌、冷却、包装加工而成的风味粉肠。（本品经烘烤熟制后食用）

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707的规定。
- 2.1.2 猪肉、猪皮应符合 GB 2707、GB/T 9959.1的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373和 GB 14967的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967和 GB 2720的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885和 GB 31637的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 甜玉米粒应符合 NY/T 523的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317和 GB 13104的规定。
- 2.1.12 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453和 GB 20371的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34的规定。

- 2.1.21 花生仁应符合 GB/T 1532的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208的规定。
- 2.1.23 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175的规定。
- 2.1.24 香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、香嫩香精、新奥尔良风味香精）应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.26 木薯淀粉应符合 GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222的规定。
- 2.1.28 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030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	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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 1的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 70	GB 5009.3
淀粉，%	≤ 22	GB 5009.9
蛋白质，%	≥ 3.5	GB 5009.5
氯化物（以 NaCl 计），%	≤ 4	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.015	SN/T 1743 或 GB 5009.141

N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[α]芘 ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、同一功能的食品添加剂（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。 3、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 4、b 仅适用于熏、烤工艺生产的产品。			

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
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
a 样品的采样和处理按 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生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303和 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；兽药残留限量应符合GB 31650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

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精、新奥尔良风味香精）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或者灌入胶原蛋白肠衣中，通过灌装成型、结扎、高温蒸或煮或熏或烤工艺，经杀菌、冷却、包装加工而成的风味粉肠。（本品经烘烤熟制后食用）。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》有关规定，参照GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市诺金食品有限责任公司