



411349S-2023



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0002S-2023

蒸煮淀粉肉肠

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、王朋阳、陈爱琴、张建新。

本标准自发布实施之日起替代：Q/JY 0002S-2018（备案号：410935S-2018）。

H N
Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉中的一种或多种）主要原料，添加鱼糜、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉，畜禽肉经解冻（或不解冻）、绞制、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、大蒜（斩拌）、谷氨酰胺转氨酶（酶来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、液体浓缩大豆蛋白、食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、海藻酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、魔芋粉、乳酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、高粱红、红曲米、辣椒红、赤藓红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉（或碎）、五香粉（八角、花椒、姜、小茴香、桂皮）、辣椒粉（或片）、孜然粉（或粒）、大蒜粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、肉豆蔻粉、甘草粉、白芝麻、黑芝麻、山奈粉、花椒粉、八角粉、白芷粉、高良姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、月桂叶粉、丁香粉、陈皮粉、桂皮粉、小茴香粉、甘草粉、砂仁粉、栀子粉、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香香精、白胡椒香精、生姜香精、鲜味香精、肉桂香精、肉蔻味香精、麻辣香精、花椒香精、香辣香精、孜然香精、香菇香精、蒜味香精、烟熏香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤香精、海鲜香精）、大豆油、芝麻油、菜籽油中的多种，经打浆（或不打浆）、搅拌（或不搅拌）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、斩拌（或不斩拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣中的一种）、打卡（或不打卡）、干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮、杀菌（或不杀菌）、冷却、切片（或不切片）、竹签穿串（或不穿串）、包装、冷冻（或不冷冻）加工而成的蒸煮淀粉肉肠。

根据产品配料不同可以分为：鸡肉类蒸煮淀粉肉肠、猪肉类蒸煮淀粉肉肠、牛肉类蒸煮淀粉肉肠、混合肉类蒸煮淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、牛肉应符合GB 2707的规定。

2.1.2 鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合GB 16869和GB 2707的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.9 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白、液体浓缩大豆蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.21 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.36 白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、蒜粉、姜粉、花椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、肉豆蔻粉、月桂叶粉、桂皮粉、丁香粉、甘草粉、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38 猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香香精、白胡椒香精、生姜香精、鲜味香精、肉桂香精、肉蔻味香精、麻辣香精、花椒香精、香辣香精、孜然香精、香菇香精、蒜味香精、烟熏香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤香精、海鲜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.41 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.43 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.44 大豆油、芝麻油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.49 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.50 食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 鱼糜应符合 GB/T 36187 和 GB 2733 的规定。
- 2.1.52 尼龙肠衣应符合 GB/T 20218 的规定。
- 2.1.53 竹签应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762 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	圆柱状或方形或具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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	≤ 75	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	3.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤	25	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥	5	GB 5009.5
淀粉，g/100g	≤	30	GB 5009.9
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg（仅适用于添加鱼糜的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
诱惑红（以诱惑红计） ^a ，g/kg	≤	0.015	GB 5009.141或SNT/T 1743
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
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（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
赤藓红（以赤藓红计） ^a ，g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注：a：仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。 b：该指标仅限于烟熏制品的产品检测。 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
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

b 仅适用于牛肉制品。

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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、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、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉中的一种或多种）主要原料，添加鱼糜、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉，畜禽肉经解冻（或不解冻）、绞制、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、大蒜（斩拌）、谷氨酰胺转氨酶（酶来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、液体浓缩大豆蛋白、食用盐、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、海藻酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、魔芋粉、乳酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、高粱红、红曲米、辣椒红、赤藓红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、酵母抽提物、白胡椒粉、黑胡椒粉（或碎）、五香粉（八角、花椒、姜、小茴香、桂皮）、辣椒粉（或片）、孜然粉（或粒）、大蒜粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、肉豆蔻粉、甘草粉、白芝麻、黑芝麻、山奈粉、花椒粉、八角粉、白芷粉、高良姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、月桂叶粉、丁香粉、陈皮粉、桂皮粉、小茴香粉、甘草粉、砂仁粉、栀子粉、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香香精、白胡椒香精、生姜香精、鲜味香精、肉桂香精、肉蔻味香精、麻辣香精、花椒香精、香辣香精、孜然香精、香菇香精、蒜味香精、烟熏香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤香精、海鲜香精）、大豆油、芝麻油、菜籽油中的多种，经打浆（或不打浆）、搅拌（或不搅拌）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、斩拌（或不斩拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣、尼龙肠衣中的一种）、打卡（或不打卡）、干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮、杀菌（或不杀菌）、冷却、切片（或不切片）、竹签穿串（或不穿串）、包装、冷冻（或不冷冻）加工而成的蒸煮淀粉肉肠。

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》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。

河南佳怡食品有限公司