



411507S-2023



河南省天和泰实业有限公司企业标准

Q/HTS 0006S-2023

蒸煮淀粉肉肠

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

河南省天和泰实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省天和泰实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙志恒、郭永英、武国庆、戴晓菲、陈菁。

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、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉中的一种或几种)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)为主要原料,加入生产用水、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗(孜然)、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液中的几种,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (酶制剂)(TG 酶,来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精(肉味香精、香辛型香精、咸味香精、玉米味香精中的一种或几种)中的几种,经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化(或不乳化)、腌制(或不腌制)、搅拌(或斩拌)、滚揉(或不滚揉)、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的蒸煮淀粉肉肠。

根据产品所用原料不同,产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.15 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.37 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 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
色 泽	具有产品固有的色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光照下，由正常视力

组织状态	具有产品固有的组织形态	观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，尝其滋味然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB/T 20712 的方法进行检验
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
淀粉, g/100g	10~30	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
^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 或 SN/T 1743
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂、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;		
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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(猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉中的一种或几种)、食用淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)为主要原料,加入生产用水、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗(孜然)、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液中的几种,添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (酶制剂)(TG 酶,来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精(肉味香精、香辛型香精、咸味香精、玉米味香精中的一种或几种)中的几种,经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化(或不乳化)、腌制(或不腌制)、搅拌(或斩拌)、滚揉(或不滚揉)、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的蒸煮淀粉肉肠。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,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。

河南省天和泰实业有限公司