



411662S-2023



夏邑县好运通食品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2023

风味烤肉粉肠

2023-06-11 发布

2023-06-11 实施

夏邑县好运通食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县好运通食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县好运通食品有限公司。

本标准主要起草人：张新全。

本标准自发布实施日起替代：Q/HYT 0001S-2022。

H N
Q B

风味烤肉粉肠

1 范围

本标准规定了风味烤肉粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮、鸡骨泥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）、魔芋粉、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、复配水分保持剂（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）、香辛料汁（高良姜、豆蔻、砂仁、肉桂、香茅、辣椒、小茴香、甘草、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、水）、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一种或几种）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或动物肠衣（羊肠衣、猪肠衣）中，经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肉粉肠（本品经烘烤后食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、鸡骨泥、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、GB/T 9959.2 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 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）应符合 SB/T 10453、GB 20371 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生碎应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 香辛料汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.18 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.31 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	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工性状	从样品中取出一袋,倒入洁净的不锈钢盘中,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	具有原料应有的色泽	
滋、气味	具有本品特有的气、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
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 35	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.29	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
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
诱惑红 ^a (以诱惑红计)/(g/kg)	≤ 0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.28

亚硝酸盐残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30	GB 5009.33
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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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	100	GB 4789.3 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的分析及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮、鸡骨泥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）、魔芋粉、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、复配水分保持剂（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）、香辛料汁（高良姜、豆蔻、砂仁、肉桂、香茅、辣椒、小茴香、甘草、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、水）、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一种或几种）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或动物肠衣（羊肠衣、猪肠衣）中，经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肉粉肠（本品经烘烤后食用）。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》的有关规定，参照GB/T 20712《火腿肠》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。

夏邑县好运通食品有限公司

QB