



411725S-2023



河南健源食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

风味淀粉肉肠

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南健源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南健源食品科技有限公司提出。

本标准由河南健源食品科技有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：白正超、徐丹丹。

H N

Q B

风味淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了风味淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料,原料经预处理、修整、绞碎,添加食用淀粉(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),加入大豆蛋白(大豆组织蛋白、大豆分离蛋白)、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、大蒜、甜玉米粒、鸡脆骨(绞碎)、芝麻、花生碎(花生仁粉碎)、香辛料粉(姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、肉桂、甘草中的几种)、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、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、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),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,经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、烤制或不烤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装加工而成的风味淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为:不同风味淀粉肉肠。

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、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 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 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 香辛料粉（姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、肉桂、甘草）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 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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	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 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 70	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009. 44
*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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 17
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0. 015	GB 5009. 141
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
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 277
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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
<p>注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。</p> <p>3、b 仅适用于采用烤制、烟熏工艺的产品。</p> <p>4、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。</p>		

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

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，原料经预处理、修整、绞碎，添加食用淀粉（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），加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、大蒜、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、香辛料粉（姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、肉桂、甘草中的几种）、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、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、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），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，经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、烤制或不烤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装加工而成的风味淀粉肉肠。

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》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。

河南健源食品科技有限公司

QB