



411839S-2023



河南晟锦食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

# 肉灌肠

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

河南晟锦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南晟锦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南晟锦食品有限公司。

本标准主要起草人：杨勇、杨梅花。

H N

Q B

# 肉灌肠

## 1 范围

本标准规定了肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、牛筋中的一种或几种）为主要原料，添加动物性水产品制品（鱿鱼鱼糜、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、植物蛋白（大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白）、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、香辛料或粉【豆蔻、花椒、孜然、月桂叶（香叶）、肉桂、胡椒、八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、草果、川椒、桂皮中的一种或几种】、复合调味料（果仁果酱、鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱中的一种或几种）、饮用水、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、魔芋粉、酱油、食用调味油（辣椒油、花椒油、葱油中的一种或几种）、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、白芷、食品添加剂（纳他霉素、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、甜菜红、胭脂虫红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、甘油、卡拉胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种或几种）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配护色剂（亚硝酸钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、植酸）、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、瓜尔胶）、食品用香精（咸味香精、芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、腌制、斩拌或打浆、灌装成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的肉灌肠。

根据主料不同可分为不同产品：鸡肉灌肠、猪肉灌肠、牛肉灌肠、鸭肉灌肠、混合灌肠。

## 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 动物性水产品制品（鱿鱼鱼糜、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 新鲜蔬菜、蔬菜干应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 葵花籽仁、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 海鲜菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 水产调味品（鱼酱、蟹酱、虾油、耗油）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.22 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 复合调味料（果仁果酱、鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 食用调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.39 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。

- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.48 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.49 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.52 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.56 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.57 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.60 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.65 复配肉制品水分保持剂、复配护色剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.66 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、无异味	色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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,%	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
蛋白质,g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪,g/100g	≤ 55.0	GB 5009.6
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	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
锡(以Sn计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
甲基汞(以Hg计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠、亚硝酸钾(以亚硝酸钠计,残留量) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
诱惑红(以诱惑红计) <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141
纳他霉素残留量 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 10	GB 5009.286
植酸 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
<p>注1: a 仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的食品;</p> <p>注2: b 仅适用于添加动物性水产品制品的产品;</p> <p>注3: c 仅适用于添加该食品添加剂的产品;</p> <p>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> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
金黄色葡萄球菌, /25g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: 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 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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、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（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、牛筋中的一种或几种）为主要原料，添加动物性水产品制品（鱿鱼鱼糜、淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、植物蛋白（大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白）、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、香辛料或粉【豆蔻、花椒、孜然、月桂叶（香叶）、肉桂、胡椒、八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、草果、川椒、桂皮中的一种或几种】、复合调味料（果仁果酱、鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱中的一种或几种）、饮用水、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、魔芋粉、酱油、食用调味油（辣椒油、花椒油、葱油中的一种或几种）、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、白芷、食品添加剂（纳他霉素、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、甜菜红、胭脂虫红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、甘油、卡拉胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种或几种）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配护色剂（亚硝酸钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、植酸）、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、瓜尔胶）、食品用香精（咸味香精、芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、腌制、斩拌或打浆、灌装成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的产品。

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》相关标准要求制订本企业标准，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。