



411816S-2023



河南双润食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

风味烤肉粉肠

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

河南双润食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南双润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱强。

本标准自发布之日起替代 Q/HSS 0001S-2019（备案号：412210S-2019）。

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。

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，加入食用淀粉（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），添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、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、葱粉中的几种】、D-异抗坏血酸钠、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、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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，经搅拌、调味（或不调味）后，灌装（聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或胶原蛋白肠衣）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）

根据添加的原辅料不同分为：鸡肉类风味烤肉粉肠、鸭肉类风味烤肉粉肠、猪肉类风味烤肉粉肠、混合畜禽肉类风味烤肉粉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、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 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 食品用多层共挤热收缩肠衣膜应符合附录 A 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 ≤	6	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
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
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 3、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。			

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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，加入食用淀粉（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），添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、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、葱粉中的几种】、D-异抗坏血酸钠、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、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、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，经搅拌、调味（或不调味）后，灌装（聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或胶原蛋白肠衣）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》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。

河南双润食品有限公司

QB