



412287S-2023



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0014S-2023

淀粉肉肠

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘士东、潘维利、赵青春、李庆伟、王燕。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

H N

Q B

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水、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），添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、鸡蛋、香辛料【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】、谷氨酸钠（味精）、食用香精（牛肉香精、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）、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、红曲红、辣椒红、高粱红、诱惑红、亚硝酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，经修整、绞肉、腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）、滚揉（或不滚揉）、斩拌、肠衣填充（聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或胶原蛋白肠衣）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装加工制成的淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为：牛肉类淀粉肉肠、鸡肉类淀粉肉肠、鸭肉类淀粉肉肠、混合肉类淀粉肉肠。

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 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 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 生活饮用水应符合 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 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 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 高粱红应符合 GB 1886.32 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

蛋白质, g/100g	≥	5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	25	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	20	GB 5009.9
*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
苯并(a)芘 ^b , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27

注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、b 仅适用于采用烟熏工艺的产品。

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。

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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

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 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）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）为主要原料，加入生活饮用水、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），添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、鸡蛋、香辛料【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】、谷氨酸钠（味精）、食用香精（牛肉香精、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）、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、红曲红、辣椒红、高粱红、诱惑红、亚硝酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料，经修整、绞肉、腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）、滚揉（或不滚揉）、斩拌、肠衣填充（聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜或胶原蛋白肠衣）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装加工制成的淀粉肉肠。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。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

QB