



412827S-2023



平顶山市享丰肉类食品有限公司企业标准

Q/PXR 0001S-2023

# 蒸煮肉肠

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

平顶山市享丰肉类食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由平顶山市享丰肉类食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王太平、刘红霞。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/PXR 0001S-2019（备案号：411150S-2019）。

H N

Q B

# 蒸煮肉肠

## 1 范围

本标准规定了蒸煮肉肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(猪肉或鸡肉)、鸡皮、猪皮中的一种或多种为主要原料,添加玉米淀粉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、大豆分离蛋白、味精(谷氨酸钠)、鸡精调味料、酵母抽提物、酱油、香辛料(孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉)、橘皮、白芷、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (TG 酶,来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、木瓜蛋白酶 Papain (来源木瓜 *Carica papaya*)、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种,再添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、山梨酸钾、诱惑红、红曲红、辣椒红、复配食品添加剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉)、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)、食用香精中的几种,经解冻或不解冻、修整、绞制、搅拌、斩拌、充填结扎、杀菌(高温杀菌)、干燥、包装加工而成的蒸煮肉肠。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)猪肉、猪皮应分别符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精(谷氨酸钠)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鲜(冻)鸡肉、鸡皮应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.10 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 (孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 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	长柱形	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.015	GB 5009.141
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：1、*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、同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 <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 中的平板计数法
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	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 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。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（猪肉或鸡肉）、鸡皮、猪皮中的一种或多种为主要原料，添加玉米淀粉、生活饮用水、白砂糖、食用盐、大豆分离蛋白、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、酵母抽提物、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮、白芷、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、食用葡萄糖、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种，再添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、山梨酸钾、诱惑红、红曲红、辣椒红、复配食品添加剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、食用香精中的几种，经解冻或不解冻、修整、绞制、搅拌、斩拌、充填结扎、杀菌（高温杀菌）、干燥、包装加工而成的蒸煮肉肠。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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关要求制订本企业标准，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。

平顶山市享丰肉类食品有限公司

QB