



413122S-2024

河南省开创食品有限公司企业标准

Q/HNKC 0001S-2024

蒸煮淀粉肉肠

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南省开创食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世云、张文丽、康继鹏。

H N

Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、试验方法、检验规则贮存等。

本标准适用于以新鲜（冻）的鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮、牛肉、羊肉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、大豆油、玉米粒、食品添加剂（乳酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种）、食品用香精（全部或部分），新鲜或冻畜禽肉经解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、搅拌、斩拌、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于熟肉制品肉灌肠类。

按照原料不同产品分为：鸡肉蒸煮淀粉肉肠、鸭肉蒸煮淀粉肉肠、猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、羊肉蒸煮淀粉肉肠、玉米味蒸煮淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜或冻的鸡肉、鸭肉符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 新鲜或冻的猪肉应符合 GB 9959.1、GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 新鲜或冻羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.33 新鲜或冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 胭脂虫红应符合 GB 5009.288 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.39 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形状	圆柱状或呈现特有的加工形状，组织结构紧密有弹性，无破裂现象	取出适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽及状态，并检查有无外来异物。闻其气味，漱口后品尝产品滋味，口感。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，咸淡适中，无异味。	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

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	80	GB 5009.3
≤		
淀粉, g/100g	35	GB 5009.9
≤		
蛋白质, g/100g	4	GB 5009.5
≥		
脂肪, g/100g	25	GB 5009.6
≤		
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	3	GB5009.44
≤		
亚硝酸盐残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	30	GB 5009.33
≤		
磷酸盐 ^a (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	5.0	GB 5009.256
≤		
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	0.015	GB 5009.141
≤		
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	0.015	GB 5009.35
≤		
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	0.5	GB 5009.288
≤		
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	1.5	GB 5009.28
≤		
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
≤		
*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
≤		
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	3.0	GB 5009.26
≤		

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加了该品种添加剂的产品检测;

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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 ^c ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：a：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

b：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值。

c：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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB19303 的规定执行。

2.7 其他要求

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，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜（冻）的鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉、猪皮、牛肉、羊肉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、葡萄糖、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、大豆油、玉米粒、食品添加剂（乳酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红中的一种或几种）、食品用香精（全部或部分），新鲜或冻畜禽肉经解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、搅拌、斩拌、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于熟肉制品肉灌肠类。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》的有关规定要求，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开创食品有限公司