



413065S-2024



南阳岭源食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2024

# 猪肠衣

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

南阳岭源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳岭源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王荣清。

H N

Q B

# 猪肠衣

## 1 范围

本标准规定了猪肠衣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于猪肠衣，按产品不同可分为：天然猪肠衣、猪肠衣（套管）、复合猪肠衣。

天然猪肠衣是以来自安全非疫区的猪肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗，清洗后，整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食天然猪肠衣；

猪肠衣（套管）以来自非疫区的天然猪肠衣为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗，清洗后，烘干或自然晾晒、整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、套管或套片、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食猪肠衣（套管）；

复合猪肠衣是以来自安全非疫区的天然猪肠衣为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，添加牛胶原蛋白（由牛皮经去除头层皮剩余的真皮层部分加工而成）或水解胶原蛋白经碾压、斩拌、滚揉、模具成型、烘干或自然晾晒、出模、整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、套管或套片、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用的非即食复合猪肠衣。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肠、牛皮应来自安全非疫区的健康猪或健康牛，并经官方批准的屠宰厂（场）屠宰，宰前宰后检验合格应符合 GB 2707 和 GB 31650 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 肠衣盐应符合 QB/T 2606 的规定。

2.1.4 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.6 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.8 天然猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	肠衣干燥或湿润，口径均匀，肠壁厚薄均匀，无皱皮、软洞、无明显脂肪、筋络，贴层符合要求；无破洞，无发霉、虫蛀等现象；圆筒状，长管状	量取 1 米样品，置于白色瓷盘中，用正常视力目测其性状、

色泽	外观洁净，呈乳白色、淡黄色和黄色，无霉点、盐红，无其它色斑，同一把肠衣色泽应基本一致	色泽、实质，观察有无杂质，嗅其气味，符合表1要求
气味	具有该产品特有气味，无腐败、霉变味及其它不应有的异味	
实质	肠壁坚韧，有光泽，无外来杂质，无破洞	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
注：1、霉点：肠衣表面产生的黑色或深蓝色斑点； 2、盐红：肠衣壁上产生的一种红色或粉红色的斑点。		

## 2.3 规格

### 2.3.1 长度

长度应符合表2的规定。

表2 长度

扁径 (mm)	每根长度 (m)	每把根数	每把总长度 (m)	每根肠衣接头 (个)
32±1	7±0.2	13	91±2	≤3
34±1	7±0.2	13	91±2	≤3
36±1	7±0.2	13	91±2	≤3
38±1~40±1	11.8±0.2	10	118±2	≤3
40±1~44±1	14±0.2	7	98±2	≤3
42±1~44±1	11.8±0.2	10	118±2	≤3

备注：可根据客户不同的需求进行加工。

### 2.3.2 口径

按肠衣标准规定，用肠衣专用卡尺衡量口径，以26~28mm，28~30mm，30~32mm，32~34mm，34~36mm，36~38mm，38~40mm，40~44mm，42~44mm，63~67mm，67~71mm和客户需求的不同口径加工，每个扁径误差不超过±1mm。

### 2.3.3 天然肠衣级别

天然肠衣级别应符合表3要求。

表3 级别

品级	肠衣贴层	检验方法
一级品	≤1 (个)	水冲或充气检验
二级品	≤2 (个)	

## 2.4 理化指标

理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 65	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
呋喃西林代谢物, μg/kg	不得检出	GB/T 21311
呋喃妥因代谢物, μg/kg	不得检出	GB/T 21311
呋喃它酮代谢物, μg/kg	不得检出	GB/T 21311
呋喃唑酮代谢物, μg/kg	不得检出	GB/T 21311
氯霉素, μg/kg	不得检出	GB/T 20756

注\*铅指标严于食品安全国家标准指标 GB 2762 的规定。

### 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

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；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、规格，型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于猪肠衣，按产品不同可分为：天然猪肠衣、猪肠衣（套管）、复合猪肠衣。

天然猪肠衣是以来自安全非疫区的猪肠为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗，清洗后，整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食天然猪肠衣；

猪肠衣（套管）来自非疫区的天然猪肠衣为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗，清洗后，烘干或自然晾晒、整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、套管或套片、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用非即食猪肠衣（套管）；

复合猪肠衣是以来自安全非疫区的天然猪肠衣为原料，经冰乙酸和氢氧化钠漂洗、清洗后，添加牛胶原蛋白（由牛皮经去除头层皮剩余的真皮层部分加工而成）或水解胶原蛋白经碾压、斩拌、滚揉、模具成型、烘干或自然晾晒、出模、整形、检验【盐水（生活饮用水、肠衣盐）加甘油冲验（或喷洒甘油吹气检验）】、套管或套片、扎把、包装工艺制成的用于灌制肉灌肠类产品的可食用的非即食复合猪肠衣。

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/T 7740《天然肠衣》制订了本企业标准，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。

南阳岭源食品有限公司

QB