



410526S-2024



夏邑县好运通食品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2024

风味烤肉粉肠

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

夏邑县好运通食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县好运通食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县好运通食品有限公司。

本标准主要起草人：王珂、张新全。

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、鸡骨泥中的几种为主要原料,经预处理、清洗、修整、绞碎,加入大豆蛋白(大豆组织蛋白、大豆分离蛋白)、魔芋粉、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)、食用盐、白砂糖、味精、甜玉米粒、鸡脆骨(绞碎)、芝麻、花生碎(花生仁粉碎)、香辛料(姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉中的一种或几种)、香辛料汁(高良姜、豆蔻、砂仁、肉桂、香茅、辣椒、小茴香、甘草、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、水)中的一种或几种,添加或不添加谷氨酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、诱惑红、赤藓红、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乳酸钠(溶液)、食用香精中的一种或几种,再经搅拌、调味(或不调味)后,灌入聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜或者灌入胶原蛋白肠衣中或动物肠衣(羊肠衣、猪肠衣)中,经灌装成型、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)。

根据原料不同,可分为: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、鸡骨泥、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 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白(大豆组织蛋白、大豆分离蛋白)应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生碎应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 香辛料汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.31 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.33 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤ 72	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 7	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	SN/T 1743或GB 5009.35
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
亚硝酸盐残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅限于添加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	10 ²	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	10^2	10^3	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 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 GB 19303 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; 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

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、鸡骨泥中的几种为主要原料,经预处理、清洗、修整、绞碎,加入大豆蛋白(大豆组织蛋白、大豆分离蛋白)、魔芋粉、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)、食用盐、白砂糖、味精、甜玉米粒、鸡脆骨(绞碎)、芝麻、花生碎(花生仁粉碎)、香辛料(姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉中的一种或几种)、香辛料汁(高良姜、豆蔻、砂仁、肉桂、香茅、辣椒、小茴香、甘草、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、水)中的一种或几种,添加或不添加谷氨酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、诱惑红、赤藓红、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乳酸钠(溶液)、食用香精中的一种或几种,再经搅拌、调味(或不调味)后,灌入聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜或者灌入胶原蛋白肠衣中或动物肠衣(羊肠衣、猪肠衣)中,经灌装成型、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》的有关规定,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依据。

本标准中的产品类别为肉灌肠类:类别号为:08.03.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县好运通食品有限公司