



410653S-2024



漯河悦丽食品有限公司企业标准

Q/LYL 0001S-2024

蒸煮淀粉肉肠

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

漯河悦丽食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河悦丽食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河悦丽食品有限公司。

本标准主要起草人：许婷、邓爱珍。

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要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用玉米淀粉，加入食用盐、白砂糖、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、香辣香精中的一种或几种）、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乳酸钠溶液、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、红曲红、诱惑红、赤藓红、亚硝酸钠中的几种或者全部，再经搅拌（或滚揉、斩拌）、调味（或不调味）、灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜中成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装工序制成的蒸煮淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2、GB 16869 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、香辣香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 3.1.21 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定
- 3.1.22 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定
- 3.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 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
外观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出。	在自然光线充足的实验室（或评比室）直接观察被测样品的外观。剥落肠衣，将内容物置于洁净的白瓷盘内，根据产品的感官要求，通过眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。
色泽	具有产品固有的色泽。	
组织状态	组织致密，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔。	
风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味。	

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	≤ 64	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	6~16	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 25	GB 5009.9
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
赤藓红(以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35

诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.015	SN/T 1743或 GB 5009.35
-------------------------------	---	-------	--------------------------

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a采样方案及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303、GB 14881和GB 20799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；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、菌落总数和大肠菌群。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（鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用玉米淀粉，加入食用盐、白砂糖、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、香辣香精中的一种或几种）、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乳酸钠溶液、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、红曲红、诱惑红、赤藓红、亚硝酸钠中的几种或者全部，再经搅拌（或滚揉、斩拌）、调味（或不调味）、灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜中成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装工序制成的蒸煮淀粉肉肠。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》的有关规定，参照 GB/T 20712《火腿肠》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河悦丽食品有限公司