



410692 S-2024



河南宜可食品有限公司企业标准

Q/YKSP 0001S-2024

蒸煮淀粉肉肠

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南宜可食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南宜可食品有限公司提出。

本标准由河南宜可食品有限公司起草。

本标准主要起草人： 闫继勇、邢林涛。

HN
QB

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、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、猪肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，加入食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种]、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食用香精中的几种为辅料，经配料、混合、灌装（动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、套缩天然肠衣中的一种）成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻（不速冻）、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为：鸡肉类风味蒸煮淀粉肉肠、鸭肉类风味蒸煮淀粉肉肠、猪肉类风味蒸煮淀粉肉肠、混合畜禽肉类风味蒸煮淀粉肉肠

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、鸡脆骨应符合GB 16869 和GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合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 谷氨酸钠（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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 甜玉米粒应符合NY/T 523 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合SB/T 10453 和GB 20371 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 25566 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合GB/T 15691 的规定。

- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定
- 2.1.22 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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	呈产品特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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
蛋白质，g/100g	≥5	GB 5009.5
淀粉，g/100g	≤30	GB 5009.9
水分，%	≤72	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤0.20	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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤0.015	GB 5009.35
N-二甲基亚硝酸胺，μg/kg	≤3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤5.0	GB 5009.256

注： 1、*该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（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	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 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
单核细胞增生李斯特氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注： a： 样品的采样和处理按 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和GB 14881 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； 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)鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，加入食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种]、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食用香精中的几种为辅料，经配料、混合、灌装（动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、套缩天然肠衣中的一种）成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻（不速冻）、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宜可食品有限公司