



411150S-2024



平顶山市湛河区春诚食品厂企业标准

Q/PZCS 0001S-2024

肉灌粉肠

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

平顶山市湛河区春诚食品厂 发布

前 言

本标准由平顶山市湛河区春诚食品厂提出。

本标准起草单位：平顶山市湛河区春诚食品厂。

本标准主要起草人：王春艳。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/PZCS 0001S-2019。

H N
Q B

肉灌粉肠

1 范围

本标准规定了肉灌粉肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（鸡胸肉、鸭皮、猪肉、鸡皮、猪皮中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻，挑拣选料，配料，添加生产用水、乙酰化二淀粉磷酸酯（玉米变性）、大豆分离蛋白、食用盐、乳酸钠、绵白糖、乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性）、食用玉米淀粉、味精、高弹素（复配增稠剂）（黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、魔芋粉、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、五香粉（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、胡椒）、红曲米、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（乳酸链球菌素、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐）、花椒油、红曲红、诱惑红、食用香精（排骨增香粉、猪肉油状香精、猪骨髓精膏、牛肉膏状香精、鸡骨髓精膏、烤肠精油、M2猪肉骨髓浸膏），经滚揉腌制、绞肉、斩拌、滚揉、猪肠衣灌装、蒸煮、冷却、包装制成的肉灌粉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乙酰化二淀粉磷酸酯（玉米变性）、乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻畜禽肉（鸡胸肉、鸭皮、猪肉、鸡皮、猪皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 高弹素（复配增稠剂）（黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、魔芋粉、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配防腐剂（乳酸链球菌、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐）应符合 GB 26687 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 食用香精（排骨增香粉、猪肉油状香精、猪骨髓精膏、牛肉膏状香精、鸡骨髓精膏、烤肠精油、M2猪肉骨髓浸膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.14 五香粉（花椒、八角、肉蔻、丁香、胡椒）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.17 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	圆柱状或长方形	从样品中取出一袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	切片呈自然粉红色或玫瑰红色，色泽均匀，有光泽	
气、滋味	具有浓郁的香肠气味、滋味、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
		一号肠	二号肠	三号肠	
水分，g/100g	≤	70			GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0			GB 5009.44
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0			GB 5009.256
蛋白质，g/100g	≥	8.0	6.0	4.0	GB 5009.5
淀粉，g/100g	≤	15	25	35	GB 5009.9
脂肪，g/100g	≤	25			GB 5009.6
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
诱惑红，g/kg	≤	0.015			SN/T 1743 或 GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.5			GB 5009.28
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
注 2：同一功能的食品添加剂(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 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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：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安全限量值。					

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检测。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（鸡胸肉、鸭皮、猪肉、鸡皮、猪皮中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻，挑拣选料，配料，添加生产用水、乙酰化二淀粉磷酸酯（玉米变性）、大豆分离蛋白、食用盐、乳酸钠、绵白糖、乙酰化二淀粉磷酸酯（木薯变性）、食用玉米淀粉、味精、高弹素（复配增稠剂）（黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、魔芋粉、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、五香粉（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、胡椒）、红曲米、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（乳酸链球菌素、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐）、花椒油、红曲红、诱惑红、食用香精（排骨增香粉、猪肉油状香精、猪骨髓精膏、牛肉膏状香精、鸡骨髓精膏、烤肠精油、M2猪肉骨髓浸膏），经滚揉腌制、绞肉、斩拌、滚揉、猪肠衣灌装、蒸煮、冷却、包装制成的肉灌粉肠。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准，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。

平顶山市湛河区春诚食品厂