



413246S-2025



梭坤敬肉食品（河南）有限公司企业标准

Q/SKJ 0002S-2025

发酵肉灌肠

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

梭坤敬肉食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由梭坤敬肉食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卓文伟。

H N
Q B

发酵肉灌肠

1 范围

本标准规定了发酵肉灌肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪精瘦肉、猪皮（预处理、煮制）或熟制猪皮为原料，加入蒜（预处理、清洗）、大米（煮制）、辣椒（预处理、清洗）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、副干酪乳酪杆菌，经预处理、配料、粉碎、混合搅拌、灌装填充成型、金检、发酵、冷却、包装、速冻或不速冻、外包等工艺加工而成的发酵肉灌肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒、蒜应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 猪精瘦肉、猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 米饭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 副干酪乳酪杆菌应符合 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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，密封良好	从混合均匀的样品中取出 1 个，放入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察其外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有每种产品固有的滋味、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
亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
水分，%	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 5.0	GB 5009.5
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
注：a样品的采样及处理按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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以猪精瘦肉、猪皮（预处理、煮制）或熟制猪皮为原料，加入蒜（预处理、清洗）、大米（煮制）、辣椒（预处理、清洗）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、副干酪乳酪杆菌，经预处理、配料、粉碎、混合搅拌、灌装填充成型、金检、发酵、冷却、包装、速冻或不速冻、外包等工艺加工而成的发酵肉灌肠。

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》相关标准制定本企业标准，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。

梭坤敬肉食品（河南）有限公司