



410222S-2025

河南睿骏食品有限公司企业标准

Q/HRJ 0001S-2025

肉灌肠制品

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南睿骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南睿骏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李栋。

H N

Q B

肉灌肠制品

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切、绞碎，根据生产需要适量加入生活饮用水、益生菌发酵粉（植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的几种）、复合调味料（外购）、酵母蛋白、鸡蛋白粉、大豆蛋白、玉米粒、竹笋、鹰嘴豆、魔芋粉、麦芽糊精、食品添加剂（乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、食用香精、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、胭脂虫红中的一种或几种）、海藻糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、醋酸酯淀粉、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、八角粉、小茴香粉、黑胡椒粉、大蒜粉、花椒粉、辣椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、食用盐中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或切丁）、搅拌（或斩拌、或滚揉）、灌装（猪肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC 肠衣中的一种或几种）、腌制（或不腌制）、发酵、熟制（蒸煮、烘干）、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、外包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 益生菌发酵粉（植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌）应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 酵母蛋白应符合 QB/T 5950 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋白粉应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 玉米粒、竹笋应新鲜、清洁、卫生并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 鹰嘴豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.39 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.40 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.42 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.43PVDC 肠衣应符合 GB/T 17030 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	具有该品种应有的性状	取出适量样品，检测容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异变、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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 诱惑红, g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘, μg/kg (仅适用于采用烟熏工艺的产品)	≤ 5.0	GB 5009.27
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; 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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		
注 2: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	100	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切、绞碎，根据生产需要适量加入生活饮用水、益生菌发酵粉（植物乳植杆菌、唾液联合乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的几种）、复合调味料（外购）、酵母蛋白、鸡蛋白粉、大豆蛋白、玉米粒、竹笋、鹰嘴豆、魔芋粉、麦芽糊精、食品添加剂（乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、食用香精、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、胭脂虫红中的一种或几种）、海藻糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、醋酸酯淀粉、食用玉米淀粉、香辛料（白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、八角粉、小茴香粉、黑胡椒粉、大蒜粉、花椒粉、辣椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、食用盐中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或切丁）、搅拌（或斩拌、或滚揉）、灌装（猪肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC 肠衣中的一种或几种）、腌制（或不腌制）、发酵、熟制（蒸煮、烘干）、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、外包装等工艺加工而成的肉灌肠制品。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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南睿骏食品有限公司