



410972S-2025



漯河福之意食品有限公司企业标准

Q/LFZY 0001S-2025

肉灌肠

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

漯河福之意食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河福之意食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁忠豪。

H N

Q B

肉灌肠

1 范围

本标准规定了肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉及脆骨、猪肉、鸭肉及脆骨、牛肉中的一种或几种为原料，配以生活饮用水、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用大米淀粉中的一种或两种）、玉米粒、食用盐、白砂糖、味精、白酒、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（姜粉、蒜粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、肉桂粉、甘草粉中的一种或几种）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钾、聚丙烯酸钠、卡拉胶、葡萄糖中的多种）、着色剂（红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、胭脂虫红、赤藓红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、乳酸链球菌素、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的几种，经原辅料处理或不处理、解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、配料搅拌、灌装（成型）、干燥或不干燥、蒸煮、晾制、剪节或切片、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻而成的各种风味肉灌肠。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉及脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸭肉及脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 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 食用淀粉应符合 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 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 大豆组织蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 1886.28 的规定。

- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.27 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.31 动物肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.37 植物油应符合 GB 2716 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	圆柱形或球形或呈特有加工形状	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有本产品应有的气、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
-----	-----	------

水分, %	≤	75	GB 5009.3
淀粉, %	≤	25	GB 5009.9
蛋白质, %	≥	5	GB 5009.5
脂肪, %	≤	25	GB 5009.6
食用盐 (以NaCl计), %	≤	4	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
总砷 [*] (以As计), mg/kg	≤	0.4	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
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.015	GB 5009.35 或 SN/T 1743
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.288
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。

注：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	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 (仅限牛肉制品), /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.17 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法应符合 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，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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉及脆骨、猪肉、鸭肉及脆骨、牛肉中的一种或几种为原料，配以生活饮用水、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用大米淀粉中的一种或两种）、玉米粒、食用盐、白砂糖、味精、白酒、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、香辛料（姜粉、蒜粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、肉桂粉、甘草粉中的一种或几种）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钾、聚丙烯酸钠、卡拉胶、葡萄糖中的多种）、着色剂（红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、胭脂虫红、赤藓红、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、乳酸链球菌素、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用香精中的几种，经原辅料处理或不处理、解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、配料搅拌、灌装（成型）、干燥或不干燥、蒸煮、晾制、剪节或切片、包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻而成的各种风味肉灌肠。

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》有关规定，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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河福之意食品有限公司

QB