



411206S-2025



河南客达食品有限公司企业标准

Q/HKS 0005S-2025

# 肉灌肠配料粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南客达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南客达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自强。

H N

Q B

# 肉灌肠配料粉

## 1 范围

本标准规定了肉灌肠配料粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加大米粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、味精中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食肉灌肠配料粉，适用肉灌肠的加工。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.4 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.6 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.7 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 29932 的规定。。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.11 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.12 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 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	粉末状	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味，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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>a</sup> [以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计], g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加大米粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、味精中的一种或几种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、结冷胶、碳酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的非即食肉灌肠配料粉，适用肉灌肠的加工。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南客达食品有限公司