



411249S-2025



漯河新汇通农牧生物科技有限公司企业标准

Q/LHHT 0001S-2025

蒸煮淀粉肉肠

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

漯河新汇通农牧生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河新汇通农牧生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河新汇通农牧生物科技有限公司。

本标准主要起草人：邓爱珍。

本标准自实施之日起代替：Q/LHHT 0001S-2024。

H N
Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞制，添加大豆蛋白、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、生产用水，加入甜玉米粒（速冻）、食用盐、白砂糖、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精、卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、麦芽糖浆、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乳酸钠溶液、食用葡萄糖、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、香辛料复合调味料、红曲红、诱惑红、赤藓红、红曲黄色素、天然胡萝卜素、亚硝酸钠中的几种或者全部，再经配料、腌制（不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、灌装（肠衣膜）成型、蒸煮杀菌、冷却（或冷冻）、包装等工艺而制成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2、GB 16869 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 食用马铃薯粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 香辛料复合调味料应符合 GB 31644 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 甜玉米粒（速冻）应符合 Q/XGS 0001S 的规定。见附录 A
- 2.1.32 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34 红薯淀粉应符合 GB/T 23587 和 GB 2723 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，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出。	在自然光线充足的实验室（或评比室）直接观察被测样品的外观。剥落肠衣，将内容物置于洁净的白瓷盘内，根据产品的感官要求，通过眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。
色泽	具有产品固有的色泽。	
组织状态	组织致密，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔。	
风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味。	

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	≤	64	GB 5009.3
氯化物（以NaCl计），g/100g	≤	3.5	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	5	GB 5009.5
脂肪，g/100g		6~16	GB 5009.6

淀粉, g/100g	≤	25	GB 5009.9
亚硝酸盐残留量 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.015	SN/T 1743或 GB 5009.35
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限添加该食品添加剂的产品检验。 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 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	10 ²	GB 4789.3
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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
a采样方案及处理按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

应符合GB 19303、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；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 GB31650 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B



许昌广之宏食品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

许昌广之宏食品有限公司 发布

Q/XGS 0001S-2025

前 言

本标准由许昌广之宏食品有限公司提出。
本标准起草单位：许昌广之宏食品有限公司。
本标准主要起草人：仇广。
本标准自发布之日起替代标准：Q/XGS 0001S-2020。

H N
Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜(黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、茼蒿、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦)中的一种为原料,经预处理、清洗、分切或不分切,漂烫或不漂烫,冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜。

根据产品原料不同分为:速冻黄花菜、速冻菠菜、速冻花椰菜、速冻毛豆、速冻青豆、速冻青刀豆、速冻豇豆、速冻豌豆、速冻菜薹、速冻蒜薹、速冻蒲公英、速冻紫苏、速冻马齿苋、速冻马兰头、速冻山药、速冻马铃薯、速冻红薯、速冻芋头、速冻紫薯、速冻胡萝卜、速冻南瓜、速冻茼蒿、速冻芦蒿、速冻萝卜苗、速冻豌豆芽、速冻豌豆苗、速冻香椿、速冻包菜、速冻芹菜、速冻雪菜、速冻芥菜、速冻荠菜、速冻薄荷、速冻莲藕、速冻藕带、速冻芦笋、速冻竹笋、速冻槐花、速冻嫩桑叶、速冻黄秋葵、速冻红薯叶、速冻红薯梗、速冻芝麻叶、速冻菠菜、速冻苋菜、速冻小茴香、速冻荸荠、速冻灰灰菜、速冻西兰花、速冻芥蓝、速冻甘蓝、速冻上海青、速冻甜玉米、速冻糯玉米、速冻花生、速冻香菜、速冻葱、速冻洋葱、速冻韭菜、速冻姜、速冻大蒜、速冻白萝卜、速冻辣椒、速冻冬瓜、速冻土豆、速冻白菜、速冻番茄、速冻茄子、速冻卷心菜、速冻豆角、速冻黄瓜、速冻油菜、速冻佛手瓜、速冻茼蒿、速冻丝瓜、速冻苦瓜、速冻空心菜、速冻扁豆、速冻茭白、速冻蚕豆、速冻瓠瓜、速冻生菜、速冻西葫芦。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、茼蒿、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染,具有各品种应有的色泽和气味、滋味,同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

Q/XGS 0001S-2025

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待自然解冻后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	叶菜蔬菜	≤ 0.23	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、姜、薯类	≤ 0.18	
	其它	≤ 0.09	
镉（以 Cd 计）， mg/kg	叶菜蔬菜	≤ 0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤ 0.1	
	芹菜、黄花菜	≤ 0.2	
	其它	≤ 0.05	
总汞（以 Hg 计）mg/kg		≤ 0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.123
六六六（HCH），mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	胡萝卜	≤ 0.2	GB/T 5009.19
	其它	≤ 0.05	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 20（仅适用于以甜玉米、糯玉米、花生为原料的产品）	GB 5009.22

注：*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

Q/XGS 0001S-2025

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜(黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦)中的一种为原料,经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜。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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌广之宏食品有限公司

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、猪肉、鸡皮、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞制，添加大豆蛋白、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、生产用水，加入甜玉米粒（速冻）、食用盐、白砂糖、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精、卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、麦芽糖浆、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乳酸钠溶液、食用葡萄糖、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、香辛料复合调味料、红曲红、诱惑红、赤藓红、红曲黄色素、天然胡萝卜素、亚硝酸钠中的几种或者全部，再经配料、腌制（不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、灌装（肠衣膜）成型、蒸煮杀菌、冷却（或冷冻）、包装等工艺而制成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。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/T 20712《火腿肠》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

漯河新汇通农牧生物科技有限公司

QB