



411400S-2025

河南睿骏食品有限公司企业标准

Q/HRJ 0002S-2025

肉灌肠制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南睿骏食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

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、检验规则等要求。

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，添加大米、黑米、紫米、糯米、血糯米、糙米、小米、薏米、黄米、燕麦米、高粱、大豆、菜豆、黄豆、绿豆、红豆、花生、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、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、味精、食用添加剂（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、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、复合调味料（外购），经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制再搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（天然肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC 肠衣、纤维素肠衣中的一种或几种）、成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、速冻、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

- 2.1.1 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 菜豆、绿豆、红豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 大豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大米、糯米、紫米、血糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 酵母蛋白应符合 QB/T 5950 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 燕麦米应符合 LS/T 3260 的规定。
- 2.1.35 黄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 玉米粒、竹笋应新鲜、清洁、卫生并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.37 鹰嘴豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.42 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.43 PVDC 肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.44 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.47 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.52 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.53 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.54 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 纤维素肠衣应符合 Q/320501 VCN 01 的规定(见附录 A)。

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
	特级	普通级	无淀粉级	
蛋白质, g/100g ≥	16	5	14	GB 5009.5
淀粉, g/100g ≤	5	25	1	GB 5009.9
脂肪, g/100g ≤	35.0			GB 5009.6
水分, g/100g ≤	75			GB 5009.3
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
<p>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。</p> <p>注 2: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。</p>					

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。

H N

Q B

附录 A



ICS 55.040
C 53

Q/VCN

维斯克凡科技（苏州）有限公司企业标准

Q/320501 VCN 01-2022

代替Q/320501 VCN 01-2018

纤维素肠衣

Cellulose Casings

2022-10-24 发布

2022-10-24 实施

维斯克凡科技（苏州）有限公司 发布



Q/320501 VCN 01-2022

前 言

本标准替代企标 Q/320501 VCN 01-2018。

本标准由维斯克凡科技（苏州）有限公司提出。

本标准起草单位：维斯克凡科技（苏州）有限公司。

本标准主要起草人：Jose Ignacio Recalde, Carlos Maria Longo

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年10月24日 14点18分

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年10月24日 14点18分



Q/320501 VCN 01-2022

纤维素肠衣

1 范围

本标准规定了纤维素肠衣的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、运输和贮存及保质期要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- GB 31604.34 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定
- GB 31604.38 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷的测定和迁移量的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 纤维素肠衣

以植物纤维为原料，经过一系列工艺提取纤维素黏胶，之后加工成型的人造肠衣。

3.2 绕卷肠衣

以一定长度的肠衣平叠经机器盘绕而成的肠衣产品。

3.3 套缩肠衣

以一定长度的绕卷肠衣经机器沿轴向摺叠压缩为规定尺寸的空心棒状的可供销售的肠衣产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 水

工艺用水符合 GB5749 的要求。

4.1.2 绕卷肠衣

感官要求：绕卷肠衣应当匀称完好，不得污损变形，无异味，无正常视力可见的杂质。

水分要求：9%-14%。



Q/320501 VCN 01-2022

4.2 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
形状	套缩肠衣呈直管状，粗细长短均匀一致，不得破损断裂，头尾部平整，尾部打结的产品打结完好。
色泽	色泽正常，均匀一致。
气味	具有纤维素肠衣特有的气味，无异味。
杂质	无正常视力可见的杂质。

4.3 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
套缩肠衣水分	14.5% - 22%
总砷（以As计）	≤ 1.0 mg/kg
铅（以Pb计）	≤ 5.0 mg/kg

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标
大肠菌群	≤ 10 cfu/g
致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）	不得检出

4.5 净含量

按 JJF 1070 执行。

5 试验方法

5.1 感官要求

- 5.1.1 形状，色泽和杂质由目视检查。
5.1.2 气味通过嗅觉检查。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的检验

按 GB5009.3 规定的方法执行。

5.2.2 总砷、铅

铅按 GB 31604.34 执行，总砷按 GB 31604.38 执行。

5.3 微生物指标

大肠菌群按照 GB4789.3 第二法执行，沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法执行，志贺氏菌按 GB 4789.5 规定的方法执行，金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 第二法执行。

5.4 净含量

5.4.1 使用仪器

米数测量仪



Q/320501 VCN 01-2022

5.4.2 测试方法

将套缩好的肠衣棒两端都拉出一段，用长度测量仪出口处的两个滚轴压住肠衣的末端，清零计数器，启动测试按钮，自动测量其长度，结束时用手拉出最后一段肠衣，使其通过滚轮，读取计数器上的数值就是肠衣的长度。

6 检验规则

6.1 抽样方法

每个班次，每台机器至少取一个样品。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前需经工厂检验部门检验合格，方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求，水分。

6.3 型式检验

正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 原料来源变更可能影响到产品质量时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7 标志、运输、贮存、保质期

7.1 运输和贮存

贮存和运输过程中不可暴晒，不得与有毒、有异味的物品同时装运。

7.2 保质期

保质期四年。

公开
2022年10月24日 14点18分

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，添加大米、黑米、紫米、糯米、血糯米、糙米、小米、薏米、黄米、燕麦米、高粱、大豆、菜豆、黄豆、绿豆、红豆、花生、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、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、味精、食用添加剂（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、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、复合调味料（外购），经解冻（或不解冻）、修整、绞制（或斩拌）、腌制再搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、灌装（天然肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC肠衣、纤维素肠衣中的一种或几种）、成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、速冻、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