



412387S-2025



河南宜可食品有限公司企业标准

Q/YKSP 0001S-2025

# 蒸煮淀粉肉肠

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

河南宜可食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南宜可食品有限公司提出。

本标准由河南宜可食品有限公司起草。

本标准主要起草人： 闫继勇、邢林涛。

本标准自发布之日起代替 Q/YKSP 0001S-2024。

HN  
QB

# 蒸煮淀粉肉肠

## 1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉中的一种或几种为主要原料,经预处理、清洗、修整、绞碎,加入食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种),添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、香辛料粉[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种]、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、红曲红、诱惑红、赤藓红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食用香精中的几种为辅料,经配料、混合、灌装(动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、食品用多层共挤热收缩肠衣膜、聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜、套缩天然肠衣中的一种)成型、结扎、干燥或不干燥、蒸煮、冷却、速冻(不速冻)、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为:鸡肉类风味蒸煮淀粉肉肠、鸭肉类风味蒸煮淀粉肉肠、猪肉类风味蒸煮淀粉肉肠、混合畜禽肉类风味蒸煮淀粉肉肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、鸡脆骨应符合GB 16869 和GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合SB/T 10373和GB 14967 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和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 甜玉米粒应符合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 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 25566 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定
- 2.1.22 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.27 食品用多层共挤热收缩肠衣膜应符合 Q/LFZS 01(见附录 A)的规定。
- 2.1.28 赤藓红应符合 GB 17512.1 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  | 呈产品特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂 | 取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽            |                                                              |
| 气、滋味 | 具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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        |
|-------------------------------|---------|-------------|
| 蛋白质，g/100g                    | ≥ 5     | GB 5009.5   |
| 淀粉，g/100g                     | ≤ 30    | GB 5009.9   |
| 水分，%                          | ≤ 72    | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.20  | GB 5009.12  |
| 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 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg              | ≤ 0.05  | GB 5009.17  |
| 诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg | ≤ 0.015 | GB 5009.35  |
| 赤藓红 <sup>a</sup> （以赤藓红计），g/kg | ≤ 0.015 | GB 5009.35  |

|                                                            |        |     |             |
|------------------------------------------------------------|--------|-----|-------------|
| N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$                                 | $\leq$ | 3.0 | GB 5009.26  |
| 双乙酸钠 <sup>a</sup> ， $\text{g/kg}$                          | $\leq$ | 3.0 | GB 5009.277 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， $\text{g/kg}$                   | $\leq$ | 1.5 | GB 5009.28  |
| 亚硝酸盐残留量 <sup>a</sup> （以 $\text{NaNO}_2$ 计）， $\text{mg/kg}$ | $\leq$ | 30  | GB 5009.33  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计）， $\text{g/kg}$   | $\leq$ | 5.0 | GB 5009.256 |

注： 1、\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

3、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GB2760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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |        |        | 检验方法       |
|------------------|-----------------------------------------|---|--------|--------|------------|
|                  | n                                       | c | m      | M      |            |
| 菌落总数             | 5                                       | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群             | 5                                       | 2 | 10     | $10^2$ | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌，/25g        | 5                                       | 0 | 0      | —      | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌          | 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 |

注：a：样品的采样和处理按 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；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。

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。

附录 A



ICS 55.080  
A 82

# Q/LFZS

## 廊坊市安次区智顺塑包有限公司企业标准

Q/LFZS 01—2024

食品用多层共挤热收缩肠衣膜

2024-11-7 发布

2024-11-8 实施

廊坊市安次区智顺塑包有限公司 发布



Q/LFZS 01-2024

## 前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则进行编写。

本标准由廊坊智顺塑包有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：杨云硕、孙源。

本标准于2024年11月06日首次发布。

H N

Q B



Q/LFZS 01-2024

# 食品用多层共挤热收缩肠衣膜

## 1 范围

本标准规定了食品用多层共挤热收缩肠衣膜的产品分类与结构、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以尼龙树脂（PA）、改性聚乙烯粘合树脂（TIE）和聚乙烯树脂（PE）为主要原材料，添加或不添加色母，经多层共挤吹膜，印刷，复卷，套缩等工艺制成的食品用多层共挤热收缩肠衣膜。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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 191       | 包装储运图示标志                                |
| GB/T 2918    | 塑料 试样状态调节和试验的标准环境                       |
| GB/T 1037    | 塑料薄膜与薄片水蒸气透过性能测定 杯式增重与减重法               |
| GB/T 1038.1  | 塑料制品 薄膜和薄片 气体透过性试验方法 第1部分：差压法           |
| GB/T 1040.3  | 塑料 拉伸性能的测定 第3部分：薄膜和薄片的试验条件              |
| GB 4806.1    | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求                |
| GB 4806.7    | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品                   |
| GB 4806.13   | 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品                   |
| GB 4806.14   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用油墨                   |
| GB/T 6672    | 塑料薄膜和薄片厚度的测定 机械测量法                      |
| GB/T 6673    | 塑料薄膜和薄片长度和宽度的测定                         |
| GB 9685      | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准              |
| GB/T 10004   | 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合                     |
| GB/T 12027   | 塑料 薄膜和薄片 加热尺寸变化率试验方法                    |
| GB 12904     | 商品条码 零售商品编码与条码表示                        |
| GB/T 14257   | 商品条码 条码符号放置指南                           |
| GB/T 14258   | 信息技术 自动识别与数据采集技术 条码符号印制质量的检验            |
| GB/T 16578.2 | 塑料 薄膜和薄片 耐撕裂性能的测定 第2部分：埃莱门多夫（Elmendor）法 |
| GB/T 17497.2 | 柔性版装潢印刷品 第2部分：塑料与金属箔类                   |
| GB/T 18348   | 商品条码 条码符号印刷质量的检验                        |
| GB 31604.1   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验通则                |
| GB 31604.2   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 高锰酸钾消耗量的测定           |
| GB 31604.7   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 脱色试验                 |
| GB 31604.8   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 总迁移量的测定              |
| GB 31604.9   | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品模拟物中重金属的测定         |



Q/LFZS 01-2024

### 3 产品分类与结构

3.1 按产品结构不同分为三层，五层，七层，八层四类结构。

#### 3.2 产品结构：

根据产品性能和制作工艺的不同，分为内层材质为聚乙烯和尼龙两种共挤热收缩肠衣膜。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 原料

尼龙和聚乙烯树脂以及粘合剂均要符合GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定。色母粒应符合GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定。

##### 4.1.2 辅料

添加到原料中的添加剂要符合GB 9685的要求和卫生部相关的规定。其中油墨应符合GB 4806.14的标准。

#### 4.2 外观

膜、袋的外观应符合表1的规定

表1 外观

| 项目                | 要求                                                      |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| 晶点，碳点             | 允许有极少量存在，每米上最多10个。                                      |
| 划伤，异物，气泡，脏污       | 不允许                                                     |
| 收卷松紧度             | 搬动时不出现膜间滑动。                                             |
| 膜卷暴筋（起鼓）          | 允许有不影响使用的轻微暴筋。                                          |
| 端面平整度             | 高出端面不得大于1.4mm。                                          |
| 接头数               | 膜长<1000m时，不多于2个；膜长≥1000m时，不多于3个，接头应对准图案，并且粘接牢固并与膜色区别明显。 |
| 端头封口              | 仅适用于套缩产品，端头封口完整，无破损。                                    |
| 沙眼                | 仅适用于套缩产品，整根灌水后，沙眼数量≤5个                                  |
| 注：端头封口和沙眼仅适用于套缩产品 |                                                         |

#### 4.3 印刷质量

##### 4.3.1 柔性版印刷

应符合GB/T 17497.2中柔性版装潢印刷品 第2部分：塑料与金属箔类的规定要求。



Q/LFZS 01-2024

4.3.2 条码印刷

应符合GB 12904和GB/T 14257的规定。客户有特殊要求或者标准的，以客户要求为准。

4.4 尺寸偏差

4.4.1 肠衣膜的标准厚度为 0.05mm，特殊规格的厚度由供需双方商定，厚度偏差为±0.005mm。

4.4.2 肠衣膜的长度、宽度，由供需双方商定，宽度偏差应符合表 2 的规定。

表 2 宽度偏差

| 宽度（产品折径），mm | 30-60（含 30 以下的） | 60-150（不含 60） | 150 以上 |
|-------------|-----------------|---------------|--------|
| 允许偏差，mm     | ±1.5            | ±2.0          | ±2.5   |
| 套缩后允许偏差，mm  | ±3              | ±3            | ±3     |

4.5 物理机械性能

物理机械性能应符合表3的规定

表 3 物理机械性能

| 项目                                                  | 指标（三层，五层，七层，八层）       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| 拉伸强度，MPa                                            | 纵向 ≥80                |
|                                                     | 横向 ≥60                |
| 断裂标称应变，%                                            | 纵向 ≥80                |
|                                                     | 横向 ≥60                |
| 水蒸气透过量，g/(m <sup>2</sup> ·24h)                      | ≤30（5层共挤以上），≤40（3层共挤） |
| 氧气透过量，cm <sup>3</sup> /(m <sup>2</sup> ·24h,0.1MPa) | ≤50                   |
| 热收缩率，%                                              | 纵向：-3~-30             |
|                                                     | 横向：-3~-30             |
| 耐撕裂力，N                                              | 纵向：≥0.25              |
|                                                     | 横向：≥0.15              |
| 注：水蒸气透过量（内层为 PE 的产品不适用）                             |                       |

4.6 溶剂残留量

溶剂残留量总量≤5.0mg/m<sup>2</sup>，其中苯类溶剂不得检出。

4.7 卫生指标

应符合GB4806.13标准的规定。

5 实验方法



Q/LFZS 01-2024

### 5.1 试样状态调节和试验的标准环境

按GB/T 2918 规定的标准环境和正常偏差范围进行。温度为 $23\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $50\pm 10\%$ ，状态调节时间不低于4小时，并在此条件下进行试验。

### 5.2 取样

取样包装应完好无损，取样数量须足够完成试验的项目。膜卷末取样，要去掉表面三圈，再沿膜收卷方向切割取样。

### 5.3 外观

在自然光下目测，并用精度不低于0.5mm的量具测量。

### 5.4 印刷质量

#### 5.4.1 柔性版印刷

应符合GB/T 17497.2中柔性版装潢印刷品 第2部分：塑料与金属箔类的规定要求。

#### 5.4.2 商品条码印刷

商品条码按GB/T 18348的规定执行，其他一维条码按GB/T 14258的规定执行。

### 5.5 尺寸偏差

#### 5.5.1 膜、袋的长度和宽度偏差

长度和宽度偏差按照GB/T 6673的规定执行。

#### 5.5.2 膜、袋的厚度偏差

膜的厚度偏差按照GB/T 6672的规定执行。

### 5.6 物理机械性能

#### 5.6.1 拉伸强度和断裂标称应变

按照GB/T 1040.3的规定执行，试样采用2型，长度为150mm，宽度为15mm，试验速度为 $200\pm 20\text{mm/min}$ 。

#### 5.6.2 耐撕裂力

按照GB/T 16578.2的规定执行。

#### 5.6.3 热收缩率

##### 5.6.3.1 试验仪器及用具

- 带自动温控装置的热水槽1个，容积2升左右。
- 钢板尺一把，最小刻度1mm。
- 圆珠笔或者油性笔1支。
- 秒表1个。

##### 5.6.3.2 测量方法



Q/LFZS 01-2024

步骤 1: 热水槽内加入 1.5 升的水, 进行加热温控。温度控制在  $90^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  (扒皮产品温度控制在  $80^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ), 注意热水要有一定的恒温时间, 以使槽内温度均匀。

步骤 2: 取样品一块, 室温下静置 2h 以上, 长度约为 150mm, 用圆珠笔和钢板尺沿样品横向划一直线, 一定要划到肠衣的两端并记下该直线的长度  $W_0$ 。然后用圆珠笔和钢板尺沿样品纵向划一个 100mm 的直线, 记为  $L_0$ 。

步骤 3: 将该样品全部浸入热水中, 并用秒表从浸入时刻开始计时, 到 30 分钟时将样品从水中取出, 用干抹布去掉样品上的水分。

步骤 4: 用钢板尺测出此时样品上横向直线的长度  $W_1$ , 纵向直线的长度为  $L_1$ 。

### 5.6.3.3 计算

收缩率按式 (1) 计算

(1)

$$S = \frac{L_0 - L_1}{L_0} \times 100\%$$

式中: S-收缩率, %

$L_0$ -收缩前试样的长度, mm

$L_1$ -收缩后试样的长度, mm

试验结果, 以三组试样试验结果的算术平均值表示, 取两位有效数字。

横向收缩率按同样方法计算。

按 GB/T 12027 中的相关规定执行。

### 5.6.4 水蒸气透过量

按 GB/T 1037 的规定进行, 试验条件为温度  $38 \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ , 相对湿度  $90\% \pm 2\%$ 。

### 5.6.5 氧气透过量

按 GB/T 1038 的规定进行。

### 5.7 溶剂残留量

按 GB/T 10004 中 6.6.17 的规定进行。

### 5.8 卫生指标

按照 GB4806.7、GB4806.13、GB31604.1、GB31604.2、GB31604.7、GB31604.8、GB31604.9 等规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

产品以批为单位进行检验, 同一品种, 同一规格, 同一工艺, 同一原料连续生产的产品为一批, 最长连续生产时间不超过 7 天为一批。膜的最大批量不超过 500000  $\text{m}^2$ , 袋的最大批量不超过 1500000 只。



Q/LFZS 01-2024

## 6.2 检验分类

### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括外观，尺寸偏差，热收缩率，拉伸强度，耐撕裂力，断裂标称应变。

### 6.2.2 型式试验

型式检验项目为第4章规定的全部项目（4.2-4.7）。有下列情况之一应进行型式试验。

- a) 新产品试制定型鉴定时。
- b) 原材料及工艺有较大改变，可能影响产品性能时。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- d) 机台停产半年以上重新生产或新机器生产时。
- e) 正常生产时，定期或积累一定产量后，至少每一年进行一次检验。

## 6.3 抽样

抽样按GB/T10004中7.3的规定执行。必要时可以根据生产情况加严抽验。

## 6.4 判定

### 6.4.1 不合格项的判定

标志，外观，印刷质量和尺寸偏差，若有一项不合格，则该卷或只为不合格。

物理机械性能检验结果中有一项不合格，应在原批中抽取双倍数量的样品，对不合格项进行复验，复验结果全部合格，则判该项为合格。

食品安全指标若有一项不合格，则食品安全指标不合格。

溶剂残留量若有一项不合格，则溶剂残留量不合格。

### 6.4.2 合格批的判定

标志，外观，印刷质量及尺寸偏差按GB/T 10004中表12进行判定。

标志，外观，印刷质量，尺寸偏差，物理机械性能，食品安全指标，溶剂残留量测试结果全部合格，则整批合格。

## 7 标志，包装，运输，贮存

### 7.1 标签与标志

#### 7.1.1 标签

产品出厂时，外包装箱上应用产品名称，规格，数量，商标，成分，生产厂全称及厂址，外形尺寸，执行标准代号（可不含年代号），产品批号，检验签章等。

H N

Q B



Q/LFZS 01-2024

### 7.1.2 标志

按GB/T 191规定执行。

### 7.2 包装

- a) 产品采用纸箱进行包装，肠衣膜使用聚乙烯薄膜系绳包装，聚乙烯薄膜应符合GB4806.1
- b) 的要求。

### 7.3 运输

a) 运输时应防止机械碰撞或接触锐利物件，同时避免日晒雨淋，保证包装完好及产品不受污染。

### 7.4 贮存

a) 产品贮存时应保持原包装，避免阳光直射。

### 7.5 贮存期

符合上述规定的运输，贮存条件下，产品自生产之日起贮存期为一年。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2024年11月07日 11点11分

## 编制说明

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮、猪肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，加入食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），添加大豆分离蛋白、鸡脆骨、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉[高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶(香叶)、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种]、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、红曲红、诱惑红、赤藓红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食用香精中的几种为辅料，经配料、混合、灌装（动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、食品用多层共挤热收缩肠衣膜、聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜、套缩天然肠衣中的一种）成型、结扎、干燥或不干燥、蒸煮、冷却、速冻（不速冻）、包装加工而成的蒸煮淀粉肉肠。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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宜可食品有限公司