



412927S-2025



河南春慧食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2025

肉灌粉肠

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南春慧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南春慧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李婷婷。

本标准自发布实施日起代替 Q/HCS 0001S-2021（备案号：411589S-2021，2021 年 07 月 15 日实施）。

H N

Q B

肉灌粉肠

1 范围

本标准规定了肉灌粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以鲜/冻畜禽副产品（皮、脆骨）、可食用鲜/冻动物性水产品（鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种），经解冻或不解冻，清洗、挑拣选料，配料，添加生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、大豆分离蛋白、绵白糖、白砂糖、白酒、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、猪肉粉调味料、奥尔良粉调味料、香辛料【葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（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、葱粉中的一种或几种】、香菇、玉米粒、松籽仁、山药、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、千张（豆干）、奶酪（芝士）、酿造酱油、酵母抽提物、食用植物油、花椒油中的一种或几种，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、乳酸钠、猪肠衣、复配增稠剂（魔芋粉、卡拉胶、黄原胶、碳酸钠、淀粉、葡萄糖）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配防腐剂（乳酸链球菌素、山梨酸钾、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐）、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乙基麦芽酚、红曲米、红曲红、诱惑红、红曲黄、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经滚揉腌制（或不腌制）、绞肉、斩拌（或不斩拌）、滚揉（或不滚揉）、灌装、蒸煮、冷却、包装制成的肉灌粉肠。

根据所用原辅料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜/冻畜禽肉、其副产品（皮、脆骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 可食用鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、猪肉粉调味料、奥尔良粉调味料、花椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 松籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 玉米粒、山药、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 千张（豆干）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 奶酪（芝士）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.29 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.33 复配增稠剂、复配水分保持剂、复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.43 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.44 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.45 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
色泽	具有产品固有的色泽	取样品置于洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其色泽、组织形态，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味；或按照 GB/T 20712 的方法进行检验
组织形态	具有产品固有的组织形态	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		一号肠	二号肠	三号肠	
水分, g/100g	≤	70			GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0			GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	8.0	6.0	4.0	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	15	25	35	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤	25			GB 5009.6
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
^a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤	30			GB 5009.33
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.015			GB 5009.35

^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
胭脂虫红，g/kg	≤	0.5（仅适用于添加胭脂虫红的产品）	GB 5009.288
注：1 *该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且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。			

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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：1. a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 2. b 仅适用于牛肉制品。					

2.5 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

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以鲜/冻畜禽副产品（皮、脆骨）、可食用鲜/冻动物性水产品（鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种），经解冻或不解冻，清洗、挑拣选料，配料，添加生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、大豆分离蛋白、绵白糖、白砂糖、白酒、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、猪肉粉调味料、奥尔良粉调味料、香辛料【葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（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、葱粉中的一种或几种】、香菇、玉米粒、松籽仁、山药、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、千张（豆干）、奶酪（芝士）、酿造酱油、酵母抽提物、食用植物油、花椒油中的一种或几种，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、乳酸钠、猪肠衣、复配增稠剂（魔芋粉、卡拉胶、黄原胶、碳酸钠、淀粉、葡萄糖）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配防腐剂（乳酸链球菌素、山梨酸钾、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐）、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乙基麦芽酚、红曲米、红曲红、诱惑红、红曲黄、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经滚揉腌制（或不腌制）、绞肉、斩拌（或不斩拌）、滚揉（或不滚揉）、灌装、蒸煮、冷却、包装制成的肉灌粉肠。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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。