



412991S-2025



梭坤敬肉食品（河南）有限公司企业标准

Q/SKJ 0001S-2025

发酵肉灌肠

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

梭坤敬肉食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由梭坤敬肉食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卓文伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/SKJ 0001S-2024。

H N
Q B

发酵肉灌肠

1 范围

本标准规定了发酵肉灌肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以猪精瘦肉、猪皮（预处理、煮制）为原料，加入蒜（预处理、清洗）、大米（煮制）、辣椒（预处理、清洗）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、副干酪乳酪杆菌，经预处理、配料混合、灌装填充成型、金检、发酵、冷却、包装、速冻、外包而成的发酵肉灌肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、蒜应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 猪精瘦肉、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 米饭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 副干酪乳酪杆菌应符合 2008 年第 20 号公告的规定。

2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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，密封良好	从混合均匀的样品中取出 1 个，放入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察其外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有每种产品固有的滋味、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
亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤30	GB 5009.33
水分，%	≤75	GB 5009.3
蛋白质，%	≥5.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤5.0	GB 5009.256
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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；兽药残留量应符合 GB 31650 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以猪精瘦肉、猪皮（预处理、煮制）为原料，加入蒜（预处理、清洗）、大米（煮制）、辣椒（预处理、清洗）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、副干酪乳酪杆菌，经预处理、配料混合、灌装填充成型、金检、发酵、冷却、包装、速冻、外包而成的发酵肉灌肠。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》相关标准制定本企业标准，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。

梭坤敬肉食品（河南）有限公司