



410384S-2026



南阳盛汇食品有限公司企业标准

Q/NYSH 0001S-2026

# 蒸煮淀粉肉肠

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

南阳盛汇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳盛汇食品有限公司提出并起草。

本标准适用于南阳盛汇食品有限公司。

本标准主要起草人：校光宇、罗奎、孟鑫玉、卢万江、马留旺。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞制（或斩拌），加入食用淀粉，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、香辛料（香辛料粉）、味精、植物油中的一种或几种，再添加或不添加亚硝酸钠、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、诱惑红、红曲红、赤藓红、胭脂虫红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、卡拉胶、瓜尔胶、麦芽糊精、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、TG 酶（谷氨酰胺转氨酶）、D-异抗坏血酸中的一种或几种，经腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、灌装【动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜】（或成型）、蒸煮、冷却（或冷冻）等工艺加工而成的各种风味蒸煮淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637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的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合GB/T 20882.5的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20882.1的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.10 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.19 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.28 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.33 动物天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.34 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.35 聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 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	5~12	GB 5009.5
淀粉, g/100g	10~30	GB 5009.9
脂肪, %	≤ 35	GB 5009.6
水分, %	≤ 75	GB 5009.3

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	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
胭脂虫红 <sup>a</sup> （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	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、同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 GB2760 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞制（或斩拌），加入食用淀粉，添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、香辛料（香辛料粉）、味精、植物油中的一种或几种，再添加或不添加亚硝酸钠、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、诱惑红、红曲红、赤藓红、胭脂虫红、山梨酸钾、乳酸链球菌素、卡拉胶、瓜尔胶、麦芽糊精、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、TG酶（谷氨酰胺转氨酶）、D-异抗坏血酸中的一种或几种，经腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、灌装【动物天然肠衣、胶原蛋白肠衣、聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜】（或成型）、蒸煮、冷却（或冷冻）等工艺加工而成的各种风味蒸煮淀粉肉肠。

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。

南阳盛汇食品有限公司

QB