



410405S-2026



河南源香食品有限公司企业标准

Q/HYX 0003S-2026

# 水产品灌肠

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南源香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南源香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南源香食品有限公司。

本标准主要起草人：肖吉明、毛庆明。

H N

Q B

# 水产品灌肠

## 1 范围

本标准规定了水产品灌肠的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼糜、鱼卵中的一种或几种）为主要原料为主要原料，添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）、鸡皮、鸭皮中的一种或几种，经（解冻）挑拣、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）、选择性添加或不添加生活饮用水、添加或不添加以下配料：新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、大豆蛋白、大豆拉丝蛋白、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、黄酒、魔芋粉、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、豆蔻、花椒、孜然、月桂叶、胡椒、草果、川椒、桂皮中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠（溶液）、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、无水碳酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、海藻酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、山梨酸、高粱红、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、斩拌或搅拌（或滚揉、斩拌、乳化等）、灌浆成型（胶原蛋白肠衣或天然肠衣中的一种），再经干燥、蒸煮、冷却、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺制成的水产品灌肠【在GB2760中的类别为09.04 熟制水产品（可直接食用）】。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼糜、鱼卵）应符合GB 2733、GB/T 36187的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）、鸡皮、鸭皮应符合GB 2707的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 新鲜蔬菜、蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米）应洁净，无变质、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.5 食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳）应符合GB 7096的规定。

- 2.1.6 坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 藻类及其制品（海苔、紫菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.21 花椒油应符合 GB/T 22479 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 香辛料或粉（八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、豆蔻、花椒、孜然、月桂叶、胡椒、草果、川椒、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.30 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.31 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.36 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48 无水碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.54 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.55 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.60 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.61 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 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，无破损	取适量样品置于洁净的白瓷盘中。剥

色泽	具有产品应有的颜色，有光泽	落肠衣，将内容物置于洁净的白瓷盘内，自然光下肉眼观察外观、色泽、组织状态、杂质，并用温开水漱口品尝其风味。
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
风味	滋味鲜美，具有产品应有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 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	≥	10	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	10	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤	35	GB 5009.6
水分, g/100g	≤	75	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	仅适用以墨鱼鱼汁、鱿鱼糜、鱼卵为主要原料的产品	≤ 0.9	GB 5009.12
	仅适用以淡水鱼浆、带鱼鱼浆为主要原料的产品	≤ 0.45	
甲基汞 (以 Hg 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 (以 As 计) <sup>b</sup> , mg/kg	仅适用以淡水鱼浆、带鱼鱼浆为主要原料的产品	≤ 0.1	GB 5009.11
	仅适用以墨鱼鱼汁、鱿鱼糜、鱼卵为主要原料的产品	≤ 0.5	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
多氯联苯, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.190
食用盐 (以 NaCl 计) <sup>c</sup> , g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定其总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。

b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

c 仅适用于添加食用盐的产品检测。

项 目	指 标	检 验 方 法
d 仅适用于添加该添加剂的产品检测。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）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

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				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼糜、鱼卵中的一种或几种）为主要原料为主要原料，添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）、鸡皮、鸭皮中的一种或几种，经（解冻）挑拣、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）、选择性添加或不添加生活饮用水、添加或不添加以下配料：新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、大豆蛋白、大豆拉丝蛋白、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、黄酒、魔芋粉、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、豆蔻、花椒、孜然、月桂叶、胡椒、草果、川椒、桂皮中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠（溶液）、甘油、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、无水碳酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、海藻酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、山梨酸、高粱红、甜菜红、食品用香精中的一种或几种，经配料、斩拌或搅拌（或滚揉、斩拌、乳化等）、灌浆成型（胶原蛋白肠衣或天然肠衣中的一种），再经干燥、蒸煮、冷却、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺制成的水产品灌肠【在GB2760中的类别为09.04 熟制水产品（可直接食用）】。

本标准根据《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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。