



411409S-2026

河南盛和食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2026

淀粉肉肠

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南盛和食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯海军、靳暘。

H N

Q B

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉中的一种或几种为原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制（或切丁），腌制（或不腌制），添加食用淀粉，加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、味精、鸡精调味料、酱油、蚝油、调味料酒、米酒、白酒、酵母抽提物、大蒜、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、豌豆、竹笋、辣椒、甜玉米、干酪、再制干酪、鸡脆骨（绞碎）、鸭脆骨（绞碎）、芝麻、花生（花生仁粉碎）、大米（糯米）、香辛料粉、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、卡拉胶、魔芋粉、亚麻籽胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、赤藓红、辣椒红、高粱红、诱惑红、红曲黄色素、胭脂虫红、乳酸钠（溶液）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、食用香精中的几种为辅料，再经调味（或不调味），搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、切片（或不切片）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的香肠类熟肉制品淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为：不同风味淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 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 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.11 米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 大蒜、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、豌豆、竹笋、辣椒应新鲜、清洁、卫生、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽、气味和滋味。
- 2.1.15 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.16 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.18 鸡脆骨（绞碎）、鸭脆骨（绞碎）应符合 GB 2707 和 NY/T 3391 的规定
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 花生（花生仁粉碎）应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.21 大米（糯米）应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定
- 2.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.46 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.47 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.48 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.56 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.57 食用香精应符合 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
性 状	圆柱状或呈特有加工形状，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，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	具有该产品应有的气味、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
水分，%	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘 ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.288
赤藓红 ^a （以赤藓红计），g/kg	≤	0.015	GB 5009.35

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、b仅适用于采用烤制、烟熏工艺的产品。

4、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GB 2760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 ^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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

a样品的采样和处理按GB 4789.1 执行。

b仅适用于添加牛肉的产品检测。

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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验项目按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉中的一种或几种为原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制（或切丁），腌制（或不腌制），添加食用淀粉，加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、味精、鸡精调味料、酱油、蚝油、调味料酒、米酒、白酒、酵母抽提物、大蒜、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、豌豆、竹笋、辣椒、甜玉米、干酪、再制干酪、鸡脆骨（绞碎）、鸭脆骨（绞碎）、芝麻、花生（花生仁粉碎）、大米（糯米）、香辛料粉、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、卡拉胶、魔芋粉、亚麻籽胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、赤藓红、辣椒红、高粱红、诱惑红、红曲黄色素、胭脂虫红、乳酸钠（溶液）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、食用香精中的几种为辅料，再经调味（或不调味），搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、切片（或不切片）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的香肠类熟肉制品淀粉肉肠。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。