



411597S-2017



河南新世源食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

---

# 蒸煮淀粉肉肠

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

河南新世源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南新世源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷晓霞、王付超。

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、试验方法、检验规则、标识和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鱼肉、鲜（冻）虾中的一种为主要原料，加入水、鲜（冻）鸭肉、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（白胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、桂皮粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸钙、氯化钾）、防腐剂（山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、着色剂（红曲红、诱惑红）、亚硝酸钠、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、海鲜香精）中的几种或多种，经绞肉、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、腌制（或不腌制）、灌装、成型、蒸煮（杀菌）、冷却（或冷冻）、包装等工艺加工而成的蒸煮淀粉肉肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鱼肉、鲜（冻）虾应符合GB 2733的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白应符合GB/T 22493和GB 20371的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.10 香辛料（白胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、桂皮粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸钙、氯化钾）应符合GB 26687的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.14 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.16 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.17 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

2.1.18 食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、海鲜香精)应符合GB 30616的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

指标	要求	检验方法
性状	圆柱状或块状	取样品一份,置于洁净白瓷盘内,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,样品熟制后,以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有各产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气、滋味,鲜香,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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
淀粉, %	≤ 30	GB 5009.9	
水分, %	≤ 70	GB 5009.3	
蛋白质, %	≥ 5	GB 5009.5	
食用盐(以氯化钠计), %	≤ 5	GB 5009.44	
脂肪, %	≤ 25	GB 5009.6	
无机砷(以As计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11	
总砷(以As计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.5		
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
甲基汞(以Hg计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17	
镉 <sup>d</sup> (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	
亚硝酸盐 <sup>e</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、复合鸡肉蒸煮淀粉肉肠	≤ 0.6	GB 5009.28
	鱼肉蒸煮淀粉肉肠、虾肉蒸煮淀粉肉肠	≤ 1.0	
脱氢乙酸钠 <sup>f</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.121	
诱惑红 <sup>g</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.01	GB 5009.35	

<sup>a</sup>仅限于鱼肉蒸煮淀粉肉肠; <sup>b</sup>仅限于猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、复合鸡肉蒸煮淀粉肉肠、虾肉蒸煮淀粉肉肠; <sup>c</sup>仅限于鱼肉蒸煮淀粉肉肠、虾肉蒸煮淀粉肉肠; <sup>d</sup>仅限于猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、复合鸡肉蒸煮淀粉肉肠; <sup>e</sup>仅限于猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、复合鸡肉蒸煮淀粉肉肠; <sup>f</sup>仅限于猪肉蒸煮淀粉肉肠、牛肉蒸煮淀粉肉肠、复合鸡肉蒸煮淀粉肉肠

\*铅指标严于食品安全国家标准。

同一功能的防腐剂和着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量之比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

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	2	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
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 第二法
大肠埃希氏菌0157:H7 (/25g) (仅适用于牛肉蒸煮淀粉肉肠)	5	0	0	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 (MPN/g) (仅适用于鱼肉蒸煮淀粉肉肠、虾肉 蒸煮淀粉肉肠)	5	1	100	1000	GB 4789.7

<sup>a</sup> 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符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

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，食品添加剂的品种及用量应符合GB 2760的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

## 编制说明

蒸煮淀粉肉肠是以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鱼肉、鲜（冻）虾中的一种为主要原料，加入水、鲜（冻）鸭肉、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、香辛料(白胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、桂皮粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉)、复配水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、复配增稠剂(卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、硫酸钙、氯化钾)、防腐剂（山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、着色剂（红曲红、诱惑红）、亚硝酸钠、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鱼肉香精、海鲜香精)中的几种或多种，经绞肉、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、腌制（或不腌制）、灌装、成型、蒸煮（杀菌）、冷却（或冷冻）、包装等工艺加工而成的。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/T 20712《火腿肠》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南新世源食品有限公司

2017年06月15日

QB