



412280S-2017



濮阳高新区佳汇食品厂企业标准

Q/PGJS 0001S-2017

淀粉肉肠

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

濮阳高新区佳汇食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》而编制。

本标准由濮阳高新区佳汇食品厂提出。

本标准起草单位：濮阳高新区佳汇食品厂、河南省食品药品审评查验中心。

本标准起草人：石文领、乔晓芳、张建英。

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、试验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜(冻)猪肉、鸡肉、生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、味精、白砂糖、香辛料(八角、花椒、小茴、肉蔻、白芷、葱、姜、蒜)、食用香精(猪肉香精)、复配食品添加剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠)、卡拉胶、亚硝酸钠、红曲红、山梨酸钾的几种为原料,经绞切、配料、灌入肠衣,熏蒸、冷却、包装,加工而成的蛋白质含量不低于5%、淀粉含量大于10%的淀粉肉肠。

2 定义

淀粉肉肠指以鲜(冻)猪肉、鸡肉、生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、味精、白砂糖、香辛料(八角、花椒、小茴、肉蔻、白芷、葱、姜、蒜)、食用香精(猪肉香精)、复配食品添加剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠)、卡拉胶、亚硝酸钠、红曲红、山梨酸钾的几种为原料,经绞切、配料、灌入肠衣,熏蒸、冷却、包装,加工而成的肠类产品,产品的蛋白质含量不低于5%、淀粉含量大于10%。

3 要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 鲜(冻)猪肉、鸡肉应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 要求。
- 3.1.2 玉米淀粉应符合 GB / T 8885 和 GB 31637 要求。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 要求。
- 3.1.4 味精应符合 GB / T 8967 和 GB 2720 要求。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 要求。
- 3.1.6 肠衣应符合 GB 4806.7 要求。
- 3.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 要求。
- 3.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 要求。
- 3.1.9 复配食品食品添加剂 GB 26687。
- 3.1.10 卡拉胶符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 香辛料(八角、花椒、小茴、肉蔻)应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.15 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

3.1.16 葱、姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。

3.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

3.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		指 标
性状		香肠状
色泽		粉红色或玫瑰红
气味	猪肉淀粉肠	入口有猪肉香味，无异味
	鸡肉淀粉肠	入口有鸡肉香味，无异味
滋味		咸淡适中，具有固有的香味，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 16	GB 5009.6
亚硝酸钠(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷, 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
苯并(a)芘, μg/k	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/k	≤ 0.05	GB 5009.26
山梨酸钾, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 山梨酸钾适用于原料中添加了山梨酸钾的肉肠制品。

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25 g)	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;农药残留应符合 GB 2763 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;兽药残留应符合国家相关规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 出厂检验

出厂检验项目包括:感官、净含量与允许短缺量、蛋白质、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

淀粉肉肠指以鲜(冻)猪肉、鸡肉、生活饮用水、玉米淀粉、大豆蛋白、食用盐、味精、白砂糖、香辛料(八角、花椒、小茴、肉蔻、白芷、葱、姜、蒜)、食用香精(猪肉香精)、复配食品添加剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠)、卡拉胶、亚硝酸钠、红曲红、山梨酸钾的几种为原料,经绞切、配料、灌入肠衣,熏蒸、冷却、包装,加工而成的肠类产品,产品的蛋白质含量不低于5%、淀粉含量大于10%。

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,参照相关国标、行标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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳高新区佳汇食品厂

2017年8月30日