



413271S-2018



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0035S-2018

淀粉肉肠

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲、董智雷。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧、河南省长葛市长兴路北侧；

本标准适用于安阳众品食业有限公司；地址：河南省汤阴县城关镇五里村食品工业园；

本标准适用于洛阳众品食业有限公司；地址：河南省洛阳偃师市首阳山工业区；

本标准适用于驻马店众品食业有限公司；地址：河南省遂平县希望大道北侧工业园区；

本标准适用于永城众品食业有限公司；地址：河南省永城市沱南工业园区；

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路2号；

本标准适用于泰州众品食业有限公司；地址：姜堰经济开发区姜溱路西侧；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

本标准适用于农安众品食品有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

本标准自发布之日起替代Q/HZS 0035S-2018(411909S-2018，2018-06-27发布实施)。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鸡肉泥中的一种或多种）、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉中的一种或多种为主要原料，畜禽肉经解冻（或不解冻）、绞制、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、猪皮、蒜（斩拌）、谷氨酰胺转氨酶、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、山梨酸钾、双乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、白胡椒粉、蒜粉、姜粉、八角粉、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、酵母抽提物、红曲米、复配增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉）、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、肉味香精、蒜味香精）中的部分或全部，经腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）、斩拌（或不斩拌）、灌装、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、杀菌、冷却、包装加工而成的淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、猪皮应符合GB 2707和GB 9959.1的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉、鸡肉泥应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.9 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合GB/T 20371或GB/T 22493的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.20 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.21 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.27 复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三

聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐)应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
 2.1.31 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
 2.1.32 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
 2.1.33 蒜粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
 2.1.35 鸡肉味香精、猪肉味香精、肉味香精、蒜味香精应符合 GB 30616 的规定。
 2.1.36 猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
 2.1.37 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 或 GB 14967 的规定。
 2.1.38 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
 2.1.39 复配增稠剂(瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉)应符合 GB 26687 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	指 标	试验方法
性状	圆柱状	从样品中取出一袋，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≥ 10	GB 5009.9
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
诱惑红(以诱惑红计) ^a , g/kg	≤ 0.013	GB 5009.141或SN/T 1743
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.3	GB 5009.28
双乙酸钠 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.277
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^d , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注: a该指标仅限于添加诱惑红的产品检测, 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

b该指标仅限于添加山梨酸钾的产品检测，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。

c该指标仅限于添加双乙酸钠的产品检测。

d该指标仅限于烟熏制品的产品检测。

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	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法

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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

2.7 其它卫生要求

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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鸡肉泥中的一种或多种）、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉中的一种或多种为主要原料，畜禽肉经解冻（或不解冻）、绞制、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、猪皮、蒜（斩拌）、谷氨酰胺转氨酶、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、瓜尔胶、山梨酸钾、双乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、白胡椒粉、蒜粉、姜粉、八角粉、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、酵母抽提物、红曲米、复配增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉）、食品用香精（鸡肉味香精、猪肉味香精、肉味香精、蒜味香精）中的部分或全部，经腌制（或不腌制）、搅拌（或不搅拌）、斩拌（或不斩拌）、灌装、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、杀菌、冷却、包装加工而成的淀粉肉肠。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》的有关规定，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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众品食品股份有限公司

QB