



412284S-2018



漯河众荣食品有限公司企业标准

Q/LZR 0001S-2018

鸡肉灌肠

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

漯河众荣食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河众荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙俊豪。

H N

Q B

鸡肉灌肠

1 范围

本标准规定了鸡肉灌肠的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮为原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、鸡肉香精，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣中，经结扎后高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡肉、鸡皮应符合 GB 2707、GB 16869、GB/T 18406.3 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。

2.1.17 鸡肉香精应符合 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，

色泽	具有该产品应有的色泽	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。
滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，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, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤ 35	GB 5009.9
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
总砷 (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
亚硝酸钠 (以 NaNO ₂ 计) 残留量, mg/kg	≤ 15	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.75	GB 5009.28
诱惑红, g/kg	≤ 0.0075	SN/T 1743
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注: *指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。		
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

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a：样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。

表 3 微生物限量

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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，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及公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮为原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、大豆分离蛋白、玉米淀粉、木薯淀粉、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、鸡肉香精，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣中，经结扎后高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成。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》和 GB/T 20712《火腿肠》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。

本标准规定了鸡肉灌肠的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河众荣食品有限公司