



412885S-2018



洛阳天佑春都食品有限公司企业标准

Q/LTS 0002S-2018

蒸煮肉肠

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

洛阳天佑春都食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳天佑春都食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙志恒、武国庆、孙翠霞、郭永英。

H N

Q B

蒸煮肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以猪肉、鸡肉、牛肉、生产用水、食用玉米淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、香辛料（白胡椒粉、姜粉、蒜粉）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、味精、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经解冻、清洗、修整、绞制、配料、滚揉、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装（聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜、食品包装用胶原蛋白肠衣）加工制成的蒸煮肉肠。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 猪肉、鸡肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.6 香辛料（白胡椒粉、姜粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 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 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.18 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
外 观	肠衣均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固、密封良好	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及外观组织状态，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝，评价其风味
色 泽	具有产品固有的色泽	
组织状态	组织紧致，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
风味	咸淡适口，滋味鲜美，无异味	

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
	优级蒸煮肉肠	普通级蒸煮肉肠	蒸煮淀粉肉肠	
水分/(g/100g) \leq	70			GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) \leq	6			GB 5009.44
蛋白质/(g/100g) \geq	11	10	5	GB 5009.5
淀粉/(g/100g) \leq	≤ 8	≤ 10	≥ 10	GB 5009.9
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.5			GB 5009.12
总砷*(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.3			GB 5009.11
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) \leq	30			GB 5009.33
诱惑红(以诱惑红计)/(g/kg) \leq	0.015			GB 5009.141
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg) \leq	0.5			GB 5009.121
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1			GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) \leq	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) \leq	3.0			GB 5009.26

注：带*严于食品国家安全标准 GB 2762

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（若非指定，均以/25g表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	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	5	0	0	-	GB 4789.36

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
大肠埃希氏菌 0157:H7 仅适用于牛肉制品。

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、食用盐、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

本标准适用于以猪肉、鸡肉、牛肉、生产用水、食用玉米淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、香料（白胡椒粉、姜粉、蒜粉）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、味精、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经解冻、清洗、修整、绞制、配料、滚揉、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装(聚偏二氯乙烯 (PVDC)片状肠衣膜、食品包装用胶原蛋白肠衣)加工制成的蒸煮肉肠。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《肉制品产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天佑春都食品有限公司

QB