



410931S-2019



安阳市金佰佳工贸有限公司企业标准

Q/AJBJ 0001S-2019

肉粉肠

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

安阳市金佰佳工贸有限公司 发布

前 言

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

本标准由安阳市金佰佳工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘刚、佟士国、安静。

H N

Q B

肉粉肠

1 范围

本标准规定了肉粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以：鲜、冻猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料或以其中两种为主要原料，经解冻或不解冻、修割、绞制、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻油、大豆蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白）、淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、白芷粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、食品添加剂[亚硝酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（排骨香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣油状香精、肉味膏状香精）、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红色素、红曲黄、辣椒红、胭脂虫红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、增稠剂（卡拉胶、魔芋精粉、亚麻籽胶、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯）、复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、D-异抗坏血酸钠、山楂核烟熏香味料II号中的多种]，再经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），经灌装成型、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的肉粉肠。

2 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉）应符合GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749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 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合NY/T 1039和GB 31637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 大豆蛋白应符合GB/T 20371的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203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 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.15 八角粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 白胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 辣椒粉应符合GB/T 23183 的规定。
- 2.1.19 洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 桂皮粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 甘草粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 花椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.24 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 小茴香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 蒜粉应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合GB /T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 胭脂虫红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.34 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.51 山楂核烟熏香味料 II 号应符合 GB 1886.127 的规定。
- 2.1.52 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.53 复配乳化稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.54 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 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	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，肠衣结扎部位无内容物渗出	取产品50g在白色背景下，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味进行评判。
色 泽	具有产品固有的颜色，且均匀一致	
组织状态	组织致密有弹性，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
风 味	具有产品特有的风味，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
水分/(%)	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质/(%)	≥ 5.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 4.0	GB 5009.44
淀粉/(%)	10.0~20.0	GB 5009.9
脂肪/(%)	≤ 15	GB 5009.6
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基硝酸胺/(μ g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸钠残留量(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30.0	GB 5009.33

苯并 (a) 芘 ^a / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
双乙酸钠/(g/kg)	≤	0.7	GB 5009.277
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.5	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.121
诱惑红/(g/kg)	≤	0.002	GB 5009.141
<p>a 仅限于熏烤产品。</p> <p>*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (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。</p>			

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	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
<p>注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 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; 兽药残留应符合国家相关规定及公告; 农药残留限量应符合 GB 2763 规定。

3 检验

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

编制说明

肉粉肠是以：鲜、冻猪肉、鸡肉、鸭肉为主要原料或以其中两种为主要原料，经解冻或不解冻、修割、绞制、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻油、大豆蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白）、淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、白芷粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈）、食品添加剂[亚硝酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精（排骨香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣油状香精、肉味膏状香精）、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红色素、红曲黄、辣椒红、胭脂虫红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、增稠剂（卡拉胶、魔芋精粉、亚麻籽胶、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯）、复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、D-异抗坏血酸钠、山楂核烟熏香味料II号中的多种]，再经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），经灌装成型、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的肉粉肠。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SB/T 10279《熏煮香肠》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了肉粉肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

注：本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。