



410935S-2019



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0002S-2019

蒸煮淀粉肉肠

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

河南佳怡食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南佳怡食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南佳怡食品有限公司。

本标准主要起草人：李森、仵世清、曹佳男。

H N

Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉）为主要原料，配以淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、丁香粉、大豆油、芝麻油、菜籽油、大豆蛋白类（大豆蛋白、液体浓缩大豆蛋白、蛋白粉）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤香精）、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠）、着色剂（红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红）、防腐剂（山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）、增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯）中的几种，经解冻、修整、绞制、腌制、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、灌装、成型、蒸煮、灭菌（或不灭菌）、冷却（或冷冻）、剪节（或不剪节）、包装等工艺（或其中几个工艺组合）速冻加工（或杀菌、冷却加工）而成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉）应符合 GB 2707 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白类（大豆蛋白、液体浓缩大豆蛋白、蛋白粉）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.20 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤

香精)应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
 2.1.25 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
 2.1.27 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
 2.1.28 胭脂虫红应符合 SN/T 2360.9 的规定。
 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
 2.1.38 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 |
|----|---------------|--|
| 性状 | 圆柱状或具有产品应有的性状 | 从样品中取出适量,放入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有产品应有的气味 | |
| 滋味 | 具有产品应有的滋味 | |
| 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/(%) | ≤ 70 | GB 5009.3 |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥ 5 | GB 5009.5 |
| 脂肪/(%) | ≤ 25 | GB 5009.6 |
| 淀粉/(%) | ≤ 18 | GB 5009.9 |
| 食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) | ≤ 3 | GB 5009.44 |
| 亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) | ≤ 30 | GB 5009.33 |
| *铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.45 | 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 |

| | | | |
|--|---|-------|-------------------------|
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| N-二甲基亚硝胺/（μg/kg） | ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |
| ^a 双乙酸钠/（g/kg） | ≤ | 3.0 | GB 5009.277 |
| ^b 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg） | ≤ | 1.5 | GB 5009.28 |
| ^c 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |
| 诱惑红（以诱惑红计）/（g/kg） | ≤ | 0.015 | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 赤藓红/（g/kg） | ≤ | 0.015 | GB 5009.35 |
| *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 只适用于添加双乙酸钠的产品；b 只适用于添加山梨酸钾的产品；c 只适用于添加脱氢乙酸钠的产品； 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。 | | | |

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/25 g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 |
| 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 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 大肠埃希氏菌 ^b 0157:H7 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.36 |
| ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 ^b 仅限于加牛肉产品。 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。 | | | | | |

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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相关规定及相关公告。

3 检验

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

编制说明

蒸煮淀粉肉肠是以鲜（冻）畜禽产品（鸡肉、鸭肉、猪肉、牛肉）为主要原料，配以淀粉（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、八角粉、小茴香粉、丁香粉、大豆油、芝麻油、菜籽油、大豆蛋白类（大豆蛋白、液体浓缩大豆蛋白、蛋白粉）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪骨浓缩汤香精、牛骨浓缩汤香精、鸡骨浓缩汤香精）、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠）、着色剂（红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红）、防腐剂（山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）、增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯）、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、稳定和凝固剂（葡萄糖酸- δ -内酯）中的几种，经解冻、修整、绞制、腌制、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、灌装、成型、蒸煮、灭菌（或不灭菌）、冷却（或冷冻）、剪节（或不剪节）、包装等工艺（或其中几个工艺组合）速冻加工（或杀菌、冷却加工）而成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。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，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。

河南佳怡食品有限公司

QB