



411150S-2019



平顶山市享丰肉类食品有限公司企业标准

Q/PXR 0001S-2019

蒸煮肠

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

平顶山市享丰肉类食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由平顶山市享丰肉类食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海、刘坤林。

H N

Q B

蒸煮肠

1 范围

本标准规定了蒸煮肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉或鸡肉）、鸡皮、猪皮中的一种或多种为原料，冷冻产品需解冻，添加亚硝酸钠、山梨酸钾、高粱红、辣椒红、三聚磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、生活饮用水、食用香精（烤牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精）、白砂糖、食用盐、猪肉味香膏（猪骨、水、味精、食用盐、食用葡萄糖、酿造酱油、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、妙鲜（复合调味料：味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、卤味香（复合调味料：甘草粉、八角茴香油、花椒油、黑胡椒油树脂、孜然油树脂、姜油树脂、肉桂油、大蒜油、食用葡萄糖、食用盐）、食用葡萄糖、乳粉、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、D-异抗坏血酸钠中的多种，经修整、绞制、搅拌、斩拌、充填结扎、杀菌（高温杀菌）、干燥、包装加工而成的蒸煮肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉或鸡肉）、鸡皮、猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.7 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.12 食用香精（烤牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 猪肉味香膏、妙鲜（复合调味料）、卤味香（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	长柱形	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽，且均匀一致	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 35	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 25	GB 5009.9
亚硝酸钠, mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉或鸡肉）、鸡皮、猪皮中的一种或多种为原料，冷冻产品需解冻，添加亚硝酸钠、山梨酸钾、高粱红、辣椒红、三聚磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、生活饮用水、食用香精（烤牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精）、白砂糖、食用盐、猪肉味香膏（猪骨、水、味精、食用盐、食用葡萄糖、酿造酱油、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食用香精）、妙鲜（复合调味料：味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、卤味香（复合调味料：甘草粉、八角茴香油、花椒油、黑胡椒油树脂、孜然油树脂、姜油树脂、肉桂油、大蒜油、食用葡萄糖、食用盐）、食用葡萄糖、乳粉、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、D-异抗坏血酸钠中的多种，经修整、绞制、搅拌、斩拌、充填结扎、杀菌（高温杀菌）、干燥、包装加工而成的蒸煮肠。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了蒸煮肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市享丰肉类食品有限公司