



410565S-2026



河南晶源食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2026

# 猪肠衣

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

河南晶源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南晶源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王艳利。

H N

Q B

# 猪肠衣

## 1 范围

本标准规定了猪肠衣的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻猪肠为原料，经解冻或者不解冻、清洗、碾压、刮制、去油脂、漂洗或不漂洗、灌水检查、上盐或不上盐、盐水浸泡、沥水、撒盐（肠衣盐）、缠把、包装等工艺加工而成的猪肠衣（作为肠衣半成品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 猪肠应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 肠衣盐应符合 QB/T 2606 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	具有产品应有的性状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、有无杂质，嗅其气味
色泽	灰白色至淡黄色	
气味	具有产品应有气味，无腐败、霉变味及其它不应有的异味	
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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻猪肠为原料，经解冻或者不解冻、清洗、碾压、刮制、去油脂、漂洗或不漂洗、灌水检查、上盐或不上盐、盐水浸泡、沥水、撒盐（肠衣盐）、缠把、包装等工艺加工而成的猪肠衣（作为肠衣半成品）。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南晶源食品有限公司

H N

Q B