



410861S-2026



潢川县潢上食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2026

淀粉肉肠

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

潢川县潢上食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由潢川县潢上食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李志军。

H N

Q B

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（鸡、鸭、猪、牛、羊中的一种或几种）为主要原料，添加食用淀粉，添加生产用水，添加食用盐、食糖、淀粉糖、大豆蛋白、魔芋粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内脂、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠中的几种，含或者不含氯化钾、魔芋粉）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂、着色剂【红曲红、诱惑红、赤藓红、高粱红】或其复配着色剂、亚硝酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精中的几种，经解冻或不解冻、绞制、斩拌、滚揉（或不滚揉）、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装、加工制成的淀粉肉肠。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.17谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.24六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.28海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29复配肉制品增稠剂、复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.32红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.33诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.35高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.37山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38脱氢乙酸钠应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.39双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，熟制后以温
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味
-----	-----------	-----------

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, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤ 30	GB 5009.9
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	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
^a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^a 赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1;		
注 2: *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	10 ²	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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（鸡、鸭、猪、牛、羊中的一种或几种）为主要原料，添加食用淀粉，添加生产用水，添加食用盐、食糖、淀粉糖、大豆蛋白、魔芋粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内脂、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠中的几种，含或者不含氯化钾、魔芋粉）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂、着色剂【红曲红、诱惑红、赤藓红、高粱红】或其复配着色剂、亚硝酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精中的几种，经解冻或不解冻、绞制、斩拌、滚揉（或不滚揉）、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装、加工制成的淀粉肉肠。

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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县潢上食品有限公司

QB