



412853S-2017



濮阳市鸿翔食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2017

肉粉肠

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

濮阳市鸿翔食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由濮阳市鸿翔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓运红、蔡帅龙、王玉福。

H N

Q B

肉粉肠

1 范围

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

本标准适用于以畜禽肉（鸡胸肉、猪肉）、生活饮用水、玉米淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒，蒜粉，肉豆蔻）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶）、食品用香精（猪肉精膏、牛肉精膏）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、红曲红、诱惑红为原料，畜禽肉经选料、解冻修整、绞制、配料、搅拌腌制、灌装、杀菌、冷却、外包装加工而成的肉粉肠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡胸肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应分别符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 规定。
- 2.1.9 香辛料（白胡椒，蒜粉，肉豆蔻）GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（猪肉精膏、牛肉精膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	长柱型，肠体均匀，不破损	取样品 1 根，剥开肠衣，在明亮处观察其外观、色泽和组织状态，闻其气味，温水漱口后品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	粉红色	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
气味、滋味	具有产品固有的香气，咸淡适中，无异味、异嗅	
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
淀粉, g/100g	≤ 18	GB 5009.9
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 35	GB 5009.6
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4	GB 5009.44
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.121
诱惑红, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.141
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

注：1.*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2. 相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物指标

感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
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: ° 样品的采样及处理按 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p>					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、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。

Q B

编制说明

肉粉肠是以畜禽肉（鸡胸肉、猪肉）、生活饮用水、玉米淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒，蒜粉，肉豆蔻）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶）、食品用香精（猪肉精膏、牛肉精膏）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、红曲红、诱惑红为原料，畜禽肉经选料、解冻修整、绞制、配料、搅拌腌制、灌装、杀菌、冷却、外包装加工而成的肉粉肠。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市鸿翔食品有限公司

2017年10月28日