



411140S-2018



西平汇康食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2018

蒸煮淀粉肠

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

西平汇康食品科技有限公司 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》的规则编写。

本标准由西平汇康食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱彦丽。

H N

Q B

蒸煮淀粉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肠的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于检疫合格的鲜（冻）畜或禽肉（猪肉或鸡肉，占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，经解冻、绞肉、加入食用盐、三聚磷酸钠腌制后，加入生活饮用水、大豆蛋白、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒粉、孜然粉、桂皮粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉）及食品添加剂（焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾）、食用色素（红曲红、诱惑红）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）中的几种，经搅拌、斩拌、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的蒸煮淀粉肠。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.7 香辛料（白胡椒粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白应符合 GB 20371 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	肠体均匀，不破裂	取适量样品，置于无色透明洁净的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其外观、色泽，检查有无杂质，嗅其气味，品其风味。
色泽	具有该产品应有色泽	
组织状态	组织致密，有弹性，切片良好，无软骨以及其他杂质，无密集气泡	
风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味	

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	检测方法
蛋白质， %	≥ 5	GB 5009.5
淀粉， %	≤ 40	GB 5009.9
脂肪， %	≤ 16	GB 5009.6
食盐（以 NaCl 计）， %	≤ 3.0	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）， mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
诱惑红（以诱惑红计）， g/kg	≤ 0.010	GB 5009.141 SN/T 1743
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
N-二甲基亚硝酸铵， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/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（/25g）	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB4789. 10(第二法)
单细胞增生李斯特氏菌 （/25g）	5	0	0	-	GB4789. 30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行					
注 2：n 为同一批次应采取产品的件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限值					

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 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 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国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于检疫合格的鲜（冻）畜或禽肉（猪肉或鸡肉，占比 $\geq 60\%$ ）为主要原料，经解冻、绞肉、加入食用盐、三聚磷酸钠腌制后，加入生活饮用水、大豆蛋白、食用玉米淀粉、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（白胡椒粉、孜然粉、桂皮粉、蒜粉、花椒粉、甘草粉）及食品添加剂（焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾）、食用色素（红曲红、诱惑红）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）中的几种，经搅拌，斩拌、灌装、杀菌、冷却、包装加工而成的蒸煮淀粉肠。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 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西平汇康食品科技有限公司