



410842S-2018



漯河开创食品有限公司企业标准

Q/LKS 0002S-2018

蒸煮淀粉肉肠

2018-04-04 发布

2018-04-04 实施

漯河开创食品有限公司 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。

本标准由漯河开创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张利冰。

H N

Q B

蒸煮淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了蒸煮淀粉肉肠的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜或冻的畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）、生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉）、大豆油、玉米粒、食品添加剂（卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、5,-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红）、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、玉米味香精）为原料（全部或部分），新鲜或冻畜禽肉经解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装（或其中几个工艺组合）加工而成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于熟肉制品肉灌肠类。

2. 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 新鲜或冻的鸡肉、鸭肉符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.2 新鲜或冻的猪肉应符合GB9959.1、GB/T 9959.2和GB 2707的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合GB/T8884的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB2721 的规定
- 2.1.8 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.14 花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.15大豆油应符合GB/T 1535和GB2716 的规定。
- 2.1.16醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.17乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.18葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.19乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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GBGB 1886.222的规定。
- 2.1.22山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.23亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合GB 25566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 5'-呈味核苷酯二钠应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.29 新鲜或冻羊肉应符合GB/T 9961和GB 2707的规定。
- 2.1.30 新鲜或冻牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.31玉米应符合NY/T 523的规定。
- 2.1.32 鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、玉米味香精应符合 GB30616的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
性 状		长柱型	
色 泽	鸡肉蒸煮淀粉肉肠	具有产品应有的色泽	取样品1根，剥开肠衣，在明亮处观察其性状和色泽，闻其气味，温水漱口后品其滋味，并检查有无外来杂质
	鸭肉蒸煮淀粉肉肠	具有产品应有的色泽	
	猪肉蒸煮淀粉肉肠	具有产品应有的色泽	
	牛肉蒸煮淀粉肉肠	具有产品应有的色泽	
	羊肉蒸煮淀粉肉肠	具有产品应有的色泽	
	鸡肉蒸煮淀粉肉肠	具有鸡肉固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味	
	鸭肉蒸煮淀粉肉肠	具有鸭肉固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味	
	猪肉蒸煮淀粉肉肠	具有猪肉固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味	
	牛肉蒸煮淀粉肉肠	具有牛肉固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味	

气、滋味	羊肉蒸煮淀粉肉肠	具有羊肉固有的气味和滋味，咸淡适中，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	≤ 80	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤ 35	GB 5009.9
蛋白质, g/100g	≥ 3	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 3	GB5009.44
亚硝酸盐 (以NaNO ₂), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
诱惑红, g/kg	≤ 0.0075	GB 5009.141
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.75	GB 5009.28
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
*该指标值严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 微生物指标

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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.30
注: a: 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。 b: n 为同一批次产品应采集的样件数; 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。					

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB19303 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.8 兽药残留限量

应符合国家相关规定的要求。

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

蒸煮淀粉肉肠以新鲜或冻的畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）、生活饮用水、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒粉、八角粉、白胡椒粉、姜粉、辣椒粉）、大豆油、玉米粒、食品添加剂（卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、5',-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、玉米味香精）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红）为原料（全部或部分），新鲜或冻畜禽肉经解冻或不解冻、修整、绞制、腌制或不腌制、搅拌、斩拌（或乳化、滚揉）、灌装、成型、蒸煮、杀菌、冷却、包装（或其中几个工艺组合）加工而成。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB/T 20712《火腿肠》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。

产品属于肉灌肠类，其分类号为：08.03.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准：GB 2762 的规定。

漯河开创食品有限公司

2018年02月28日

H N

Q B