



411153S-2018



郑州源润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2018

速冻蒸煮肉肠

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

郑州源润食品有限公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/ZYS 0002S-2015。

本标准与 Q/ZYS-2015 相比，主要变化如下：

——对“速冻蒸煮肉肠”的定义进行了完善；

——食品安全指标与食品安全国家标准协调一致；

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州源润食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州源润食品有限公司。

本标准主要起草人王继恒、董功林、张自婷。

H N

Q B

速冻蒸煮肉肠

1 范围

本标准规定了速冻蒸煮肉肠的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、玉米淀粉、木薯变性淀粉、姜粉、蒜粉、辣椒粉、复合调味料（麦芽糊精、八角粉、花椒粉、胡椒粉、孜然粉、肉蔻粉、甘草粉、桂皮粉）、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种，添加（或不添加）鸡脆骨（绞碎），再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化），灌装成型、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的各种非即食速冻蒸煮肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.4 鸭肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 木薯变性淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 香辛料（姜粉、蒜粉、胡椒粉、孜然粒、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、八角粉、花椒粉、肉寇粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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	试验方法
性状	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状	从样品中取出烤肠，放入洁净盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	微亮红色、黄色或淡黄色	
气味	浓郁肉香气	
滋味	香嫩风味：甜香味	
	麻辣风味：麻辣鲜香味	
	奥尔良风味：奥尔良香味	
	黑胡椒风味：黑胡椒香味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 65	GB 5009.3
蛋白质 g/100g	≥ 6	GB 5009.5
脂肪 g/100g	≥ 25	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 10	GB 5009.9
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计） mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
食盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 4	GB 5009.44
诱惑红, g/kg	≤ 0.014	SN/T 1743

注：相同着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。
*铅指标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平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注：采样方案符合GB 4789.1的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB19303 的规定。

2.7 其它要求

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；

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；

兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、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

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、玉米淀粉、木薯变性淀粉、姜粉、蒜粉、辣椒粉、复合调味料（麦芽糊精、八角粉、花椒粉、胡椒粉、孜然粉、肉蔻粉、甘草粉、桂皮粉）、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、诱惑红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种，添加（或不添加）鸡脆骨（绞碎），再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化），灌装成型、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的各种非即食速冻蒸煮肉肠。

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 SB/T 10279、SB/T 10379 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州源润食品有限公司

QB