



410135S-2026

漯河帜汇食品有限公司企业标准

Q/LZH 0001S-2026

蒸煮淀粉肉肠

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

漯河帜汇食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河帜汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李坡跟。

本标准自实施之日起代替：Q/LZH 0001S-2021。

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、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品(猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉的一种或几种)、食用淀粉(食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉的一种或几种)为主要原料,经修整、绞制(或斩拌)、搅拌(或不搅拌)、滚揉(或不滚揉)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种)](或不腌制),配以生产用水、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、乳酸钠溶液、大豆蛋白、鸡蛋、香辛料(葱粉、姜粉、蒜粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种)、鸡精调味料、复合调味料、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精的一种或几种)、着色剂(诱惑红、红曲红、胭脂虫红、高粱红、赤藓红、天然胡萝卜素的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部,再经灌装(胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种)或成型、蒸煮杀菌、烟熏(或不烟熏)、冷却、冷冻或不冷冻、包装等加工工艺而制成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。

根据原料不同或辅料不同而分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽产品应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2、GB 16869 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637和 T/LFA 005-2022 的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.29 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.30 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.33 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.38 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 塑料肠衣应符合 Q/03C05476 的规定。见附录A

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	肠体均匀饱满、无损伤、表面干净、完好	在自然光线充足的实验室（或品评室）直接观察被测样品的外观。剥落外包装或塑料肠衣，将内容物置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）内，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品固有的颜色，有光泽	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔	
滋、气味	滋味鲜美，具有产品固有的风味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), %	≤ 2.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	5~12	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 16	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤ 18	GB 5009.9
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
苯并[a]芘 ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^b (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
胭脂虫红(以胭脂红酸计) ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35 或 SN/T 1743
赤藓红 ^b (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b (以双乙酸钠计), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于烟熏工艺加工的产品。

b 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注: a样品的采样及处理按 GB 4789.1执行。
c仅适用于添加牛肉的产品检测。

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 GB 19303、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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

4 贮存

按标签要求(如卫生、阴凉、干燥处或0℃~4℃)置于符合卫生要求的库房中贮存。每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。贮存时应注意包装完整、不破不漏, 避免有毒物质的污染。

附录A

天津市食品安全企业标准

Q / 03C0547S-2021

食品包装用肠衣膜、袋

2024年9月6日发布

2024年9月6日实施

天津市康泰塑料包装有限公司 发布



Q / 03C0547S-2021

食品包装用肠衣膜、袋



1 范围

本标准规定了食品包装用肠衣膜、袋的分类、要求、试验方法、检验规则、标签与标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以尼龙树脂、聚乙烯树脂、聚乙烯粘合树脂为主要原料，添加（或不添加）聚乙烯色母料，经薄膜、片组合成型工艺，印刷（或不印刷）而制成的食品包装用肠衣膜、袋。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191	包装储运图示标志
GB/T1037	塑料薄膜和片材透水蒸汽性试验方法杯式法
GB/T1038	塑料薄膜和薄片气体透过性试验方法压差法
GB/T1040.3	塑料 拉伸性能的测定 第3部分：薄膜和薄片的试验条件
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB5009.156	食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验预处理方法通则
GB/T 6672	塑料薄膜和薄片厚度测定 机械测量法
GB/T 6673	塑料薄膜和薄片长度和宽度的测定
GB 9685	食品接触材料及制品用添加剂使用标准
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T23887	食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范
GB 31603	食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范
GB 31604.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验通则
GB 31604.2	食品安全国家标准 食品接触材料及制品高锰酸钾消耗量的测定
GB 31604.9	食品安全国家标准 食品接触材料及制品食品模拟物中重金属的测定
GB 31604.45	食品安全国家标准 食品接触材料及制品异氰酸酯的测定
GB 31604.8	食品安全国家标准 食品接触材料及制品总迁移量的测定
GB 31604.7	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 脱色试验的测定
GB 31604.19	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 己内酰胺的测定和迁移测定
GB 31604.23	食品安全国家标准 食品接触材料及制品复合食品接触材料中二氨基甲苯的测定
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB GB31604.52	食品安全国家标准 食品接触材料及制品 芳香族伯胺迁移量的测定

Q / 03C0547S-2021

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
QB/T2358 塑料薄膜包装袋热合强度试验方法



3 分类

- 3.1 产品按工艺分为多层共挤出复合肠衣膜和多层共挤出复合包装袋。
3.2 产品按内层材质分为尼龙肠衣膜、聚乙烯肠衣膜和聚乙烯包装袋。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 尼龙树脂、聚乙烯树脂、聚乙烯粘合树脂、聚乙烯色母粒应符合 GB 4806.7 的规定。
4.1.2 油墨应符合相应国家标准和行业标准的相关规定。

4.2 外观要求

外观要求应符合表1规定

表1 外观要求

项 目	要 求	
	膜	袋
晶点、碳点	允许有极少量存在，每米长度上最多10个	允许有极少量存在，每米长度上最多2个
划伤、异物、汽泡、脏污	不允许	不允许
表面纵向条纹	允许有不影响使用的轻微条纹存在	允许有不影响使用的轻微条纹存在
热封部位	---	无虚封
印刷	成品整洁，无明显污渍、残缺、印记边缘光洁、墨色均匀、印刷层次清晰	

4.3 感官要求

感官要求按GB 4806.13 的规定执行。

4.4 尺寸偏差

- 4.4.1 肠衣膜尺寸偏差应符合表2的规定。

表2 尺寸偏差

项 目 [膜的宽度(mm)] 以标签的标称值为基准	偏 差		
	宽度偏差(mm)	厚度偏差(%)	长度偏差(m)
60 及以下	±1.5	±10	无负偏差
61-100	±2.0		
101-200	±2.5		
200 以上	±3.0		

Q / 03C0547S-2021



4.4.2 袋的尺寸偏差应符合 GB/T10004 中的 5.3.3 的规定。

4.5 物理机械性能

4.5.1 膜物理机械性能

膜物理机械性能应符合表3的规定。

表3 膜物理机械性能

项 目 (内层材质/厚度)	指 标				
	厚度/内层材质尼龙			厚度/内层材质聚乙烯	
	<30um	30-48um	≥48um	<45um	≥45um
拉伸强度, MP,	纵向: ≥ 25 横向: ≥ 25	纵向: ≥ 40 横向: ≥ 40	纵向: ≥ 80 横向: ≥ 60	纵向: ≥ 35 横向: ≥ 35	纵向: ≥ 75 横向: ≥ 55
断裂标称应变, %	纵向: ≥ 30 横向: ≥ 30	纵向: ≥ 50 横向: ≥ 50	纵向: ≥ 70 横向: ≥ 60	纵向: ≥ 35 横向: ≥ 35	纵向: ≥ 80 横向: ≥ 70
水汽透过量, g/(m ² .24h)	≤60	≤30		/	
氧气透过量, cm ³ /(m ² .24h.0.1MP _a)	≤50	≤50		/	

注1: 膜的宽度≤150mm时, 不做拉伸强度、断裂标称应变的横向检测。
注2: 膜的宽度≤100mm时, 不做水汽透过量、氧气透过量的检测。
注3: 膜内层材质为聚乙烯, 不做水汽透过量及氧气透过量检测。

4.5.2 袋物理机械性能

4.5.2.1 袋物理机械性能应符合表4的规定。

表4 袋物理机械性能

项 目	指 标
拉伸强度, MP,	纵向: ≥80 ; 横向: ≥60
断裂标称应变, %	纵向: ≥70 ; 横向: ≥35
水汽透过量, g/(m ² .24h)	≤30
氧气透过量, cm ³ /(m ² .24h.0.1MP _a)	≤50
热合强度, N/15mm	≥20

注1: 袋的宽度≤150mm时, 不做拉伸强度、断裂标称应变的横向检测。
注2: 袋的宽度≤100mm时, 不做水汽透过量、氧气透过量的检测。

4.5.2.2 袋耐压性能应符合表 5 的规定。

表 5 袋耐压性能

项目		要求
袋内容积 (g)	负荷 (N)	
500	490	无渗漏 无破裂
1000	780	
2500	1000	
5000	1200	

4.5.2.3 袋跌落性能应符合表 6 的规定。

表 6 袋跌落性能

项目		要求
袋内容积 (g)	跌落高度 (cm)	
5000	50	无渗漏 无破裂
2500	100	
1000	150	
500	200	

4.6 理化指标

4.6.1 理化指标按 GB 4806.7 的规定执行。其中，高锰酸钾消耗量（水）指标 ≤ 8 。

4.6.2 特定迁移总量（以异氰酸酯根计）按 GB 9685 规定执行。（有印刷图案的产品检测此项）。

4.6.3 理化指标按 GB4806.7 的规定执行。

4.7 溶剂残留量

溶剂残留量总量 $\leq 5.0\text{mg}/\text{m}^2$ ，其中苯类溶剂残留不得检出。（有印刷图案的产品检测此项，苯类溶剂残留小于 $0.01\text{mg}/\text{m}^2$ 视为未检出）。

4.8 添加剂

4.8.1 添加剂的品种和使用应符合 GB9685 及相关公告规定的要求。

4.8.2 添加剂质量应符合相应标准规定的要求。

4.9 真实性要求

不得添加国家标准规定以外的物质。

4.10 生产过程

生产过程要求应符合 GB/T23887 的规定，并依据 GB31603 的规定进行生产。

4.11 安全要求

安全要求应符合 GB 4806.1 的规定。



Q / 03C0647S-2021

5. 试验方法

5.1 外观要求

在自然光线下目测。

5.2 感官要求

感官要求按GB 4806.13 的规定执行。

5.3 尺寸偏差

5.3.1 膜、袋的长度和宽度偏差按 GB/T6673 规定进行。

5.3.2 膜、袋的厚度偏差按 GB/T6672 规定进行。

5.4 物理机械性能

5.4.1 拉伸强度、断裂标称应变

按GB/T1040.3 规定进行，试样采用长条形，长度150mm，宽度15mm，试样标距 100 ± 1 mm，拉伸机试验速度（空载）200mm / min。

5.4.2 水蒸气透过量

按 GB/T1037 规定进行。

5.4.3 氧气透过量

按 GB/T1038 规定进行。

5.4.4 热合强度

按 QB/T2358 规定进行。

5.5 耐压性能

按GB/T10004 中的6.6.8的规定进行。

5.6 跌落性能

按GB/T10004 中的6.6.9的规定进行。

5.7 理化指标

5.7.1 高锰酸钾消耗量

按GB 31604.2 的规定进行。

5.7.2 重金属

按GB 31604.9 的规定进行。

5.7.3 特定迁移总量

按GB 31604.45 的规定进行。

5.7.4 总迁移量

按GB31604.1 和GB31604.8 规定进行。

5.7.5 脱色试验

按GB31604.7 规定进行。

5.7.6 特定迁移量

按GB 31604.19 规定进行



Q / 03C0547S-2021

5.7.7 芳香族伯胺

按GB GB31604.52规定进行

5.7.8 微生物限量

按GB GB14934规定进行

5.7.9 溶剂残留量

按GB/T10004 规定进行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以批为单位进行验收，以同一种原料同一生产班次同一规格的产品为一批，膜每批不超过50卷、袋每批不超过30000个。采取随机抽样方法，每批抽取2%。

6.2 出厂检验

产品出厂前应由厂检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、外观、尺寸偏差、拉伸强度、断裂标称应变、热合强度。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品试制定型鉴定时；
- b) 原材料及工艺、设备变化时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.4 判定规则

产品经检验后全部合格，则判该批产品为合格。当理化指标出现不合格项目时，即判该批产品为不合格，并不允许复验。其他项目出现不合格项目时，应加倍抽样，对不合格项目复验，以复验结果为准。

7 标签与标志、包装、运输与贮存

7.1 标签与标识

7.1.1 产品标签标识应符合GB4806.1的规定。产品标识应注明产品名称、规格、数量、材质、生产许可证编号、执行标准、生产厂全称、厂址及联系方式、生产日期、保质期、检验合格和“食品包装用”字样，产品说明书中应写明产品的使用方法、使用注意事项、用途、使用环境、使用温度和材质，并注明符合GB4806.1和GB4806.13等相关法规及标准的符合性声明。

7.1.2 标志

按GB/T191规定执行。

7.2 包装

产品采用纸箱进行包装，肠衣膜使用聚乙烯袋密封包装。

Q/03C0647S-2021

7.3 运输

运输时应防止机械碰撞或接触锐利物件，同时避免日晒雨淋，保证包装完好及产品不受污染。

7.4 贮存

产品贮存时应保持原包装，贮存时需放置于清洁干燥无异味环境，避免阳光直射，环境温度不超过 25℃，环境湿度不超过 75%RH，距离热源大于一米。

7.5 贮存期

符合上述规定的运输、贮存条件下，产品自生产之日起保质期为一年。



Q/03C0547S-2021

编制说明

食品包装用肠衣膜、袋是根据国内市场需求开发的产品。该产品根据内容物的使用要求，具有阻隔性、耐蒸煮、多层共挤的特点，适用于各种生熟肉制品、中式、西式灌肠类制品及各种食品的包装。

根据国家卫计委发布的《食品接触材料及制品通用安全要求》（GB4806.1）等53项食品安全国家标准及目前正在实施的相关国家标准、行业标准，并结合本产品的使用特性和市场需求，制定本企业标准。

此次制定企业标准的基本原则：

1、格式和章节，按国标 GB/T1.1 的要求制定本标准。

2、技术要求

（1）外观及物理性能指标，根据市场及用户使用要求，数据和检验数值均源自产品多年使用及委托具有法定资质的机构检验验证确定。

（2）溶剂残留量，依据《食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可审查细则》中规定的指标确定。

（3）邻苯二甲酸酯的定量限，依据国家标准及卫计委公告制定。

（4）感官要求、理化指标按照最新颁布的 GB 4806.1、GB4806.13 等标准制定。

（5）本企业产品标准的各项技术指标，均不低于现行国标、行标的数值，其中高锰酸钾消耗量指标略高于 GB 4806.7 中 4.3.1 的标准要求。

3、检验方法，外观及感官按相关国标要求目测，物理指标、理化指标引用了新颁布实施的国标及正在实施的国标、行标规定的检验方法。



编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽产品(猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉的一种或几种)、食用淀粉(食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉的一种或几种)为主要原料,经修整、绞制(或斩拌)、搅拌(或不搅拌)、滚揉(或不滚揉)、腌制[食用盐、亚硝酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种)](或不腌制),配以生产用水、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、乳酸钠溶液、大豆蛋白、鸡蛋、香辛料(葱粉、姜粉、蒜粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉中的一种或几种)、鸡精调味料、复合调味料、食品用香精(猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精的一种或几种)、着色剂(诱惑红、红曲红、胭脂虫红、高粱红、赤藓红、天然胡萝卜素的一种或几种)、防腐剂(山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠的一种或几种)、魔芋粉、增稠剂(卡拉胶、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种)、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠中的几种或全部,再经灌装(胶原蛋白肠衣、天然肠衣、塑料肠衣中的一种)或成型、蒸煮杀菌、烟熏(或不烟熏)、冷却、冷冻或不冷冻、包装等加工工艺而制成的蒸煮淀粉肉肠。该产品属于肉灌肠类。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,制定了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河帜汇食品有限公司

QB