



410291S-2026

漯河瑞和食品有限公司企业标准

Q/HRH 0002S-2026

淀粉肉肠

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

漯河瑞和食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河瑞和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯海军、靳暘、翟海港、徐志晶。

H N

Q B

淀粉肉肠

1 范围

本标准规定了淀粉肉肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、绞碎、斩拌或搅拌，添加食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、大蒜、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎或斩拌）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、香辛料粉（姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、肉桂、草果、月桂叶、桂皮、甘草中的几种）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、黄原胶、魔芋粉、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、赤藓红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精中的几种为辅料，调味（或不调味），灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜、胶原蛋白肠衣或者尼龙肠衣中，灌装成型或结扎后进行蒸煮杀菌、烤制或不烤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装加工而成的淀粉肉肠。

根据添加的原辅料不同分为：不同风味淀粉肉肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸡脆骨应符合GB 16869 和GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉、猪皮应符合GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合SB/T 10373和GB 14967 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 甜玉米粒应符合NY/T 523 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。

- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 花生仁应符合GB/T 1532 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 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.27 赤藓红应符合GB 17512.1 的规定。
- 2.1.28 香辛料粉（姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、肉桂、草果、月桂叶、桂皮、甘草）应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.30 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜应符合GB/T 17030 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 尼龙肠衣应符合 Q/LFZS 01-2024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
-----	-----	------

性 状	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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, %	≤ 72	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	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
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘 ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、b仅适用于采用烤制、烟熏工艺的产品。

4、同一功能且具有数值型最大使用量的(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	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

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和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GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验项目按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、绞碎、斩拌或搅拌，添加食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），加入大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、大蒜、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎或斩拌）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、香辛料粉（姜、蒜、辣椒、八角、花椒、小茴香、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、肉桂、草果、月桂叶、桂皮、甘草中的几种）、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、黄原胶、魔芋粉、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、赤藓红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、磷酸酯双淀粉、乳酸链球菌素、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精中的几种为辅料，调味（或不调味），灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜、胶原蛋白肠衣或者尼龙肠衣中，灌装成型或结扎后进行蒸煮杀菌、烤制或不烤制、烟熏或不烟熏、冷却、包装加工而成的淀粉肉肠。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。