



411284S-2026



河南红甲食品有限公司企业标准

Q/LHJ0001S-2026

肉灌肠

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

河南红甲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红甲食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南红甲食品有限公司。

本标准主要起草人：邓爱珍。

H N

Q B

肉灌肠

1 范围

本标准规定了肉灌肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉及脆骨、猪肉、鸭肉及脆骨、牛肉中的一种或几种为原料，配以生活饮用水、大豆蛋白（大豆组织蛋白，大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精、卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、麦芽糖浆、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用葡萄糖、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、香辛料复合调味料、酱油（含焦糖色）、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红、甜菜红、辣椒红、天然胡萝卜素、亚硝酸钠中的几种或者全部，经解冻或不解冻，修整，绞碎，腌制或不腌制，配料搅拌，灌装（成型），干燥或不干燥，蒸煮，晾制，剪节或切片，包装，杀菌或不杀菌，冷冻或不冷冻而成的各种风味肉灌肠。

根据贮存方式不同，产品分为冷冻肉灌肠和非冷冻肉灌肠；根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉及脆骨、牛肉、猪肉、鸭肉及脆骨应符合 GB 2707、GB 16869 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白（大豆组织蛋白，大豆分离蛋白）应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合 GB/T 23587 和 GB 2723 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 香辛料复合调味料应符合 GB 31644 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.30 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.37 酱油应符合 GB/T 18186 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
色泽	具有产品固有的色泽。	取样品 1 袋,置于白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽,并检查有无外来杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
性状	圆柱形或球形或呈特有加工形状。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味,气味,无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5

脂肪, g/100g	≤	25.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	25.0	GB 5009.9
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
赤藓红 ^a (以赤藓红计), g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
胭脂虫红 ^a (以胭脂虫红酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.015	SN/T 1743或 GB 5009.35

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅限添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
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
致泻大肠埃希氏菌(仅限牛肉制品), /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

^a采样方案及处理按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、GB 14881 和 GB 20799 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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉及脆骨、猪肉、鸭肉及脆骨、牛肉中的一种或几种为原料，配以生活饮用水、大豆蛋白（大豆组织蛋白，大豆分离蛋白中的一种或两种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、甜玉米粒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、乙酰化二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精、卡拉胶、黄原胶、魔芋粉、麦芽糖浆、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用葡萄糖、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、香辛料复合调味料、酱油（含焦糖色）、红曲红、诱惑红、赤藓红、胭脂虫红、甜菜红、辣椒红、天然胡萝卜素、亚硝酸钠中的几种或者全部，经解冻或不解冻，修整，绞碎，腌制或不腌制，配料搅拌，灌装（成型），干燥或不干燥，蒸煮，晾制，剪节或切片，包装，杀菌或不杀菌，冷冻或不冷冻而成的各种风味肉灌肠。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《熏煮香肠》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南红甲食品有限公司

QB