

# Q/DZYX

## 定州亿信食品有限公司企业标准

Q/DZYX 0001S-2019

---

### 肉粉肠(焖子)



备案号: 132052S-2019  
备案日期: 2019年10月08日  
有效日期: 2024年10月07日

2019-07-01 发布

2019-08-01 实施

---

定州亿信食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了行业标准 SB/T 10279《熏煮香肠》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由定州亿信食品有限公司提出。

本标准起草单位：定州亿信食品有限公司。

本标准主要起草人：胡帅

本标准于2019年07月01日由定州亿信食品有限公司负责人胡帅批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年07月01日首次发布。



# 肉粉肠（焖子）



## 1 范围

本标准规定了肉粉肠（焖子）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、销售和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或鸡肉与鸭肉混合为原料，添加了红薯淀粉、食用玉米淀粉、食盐、白砂糖、葡萄糖、芝麻油、味精、香辛料粉（花椒、胡椒、八角、小茴香、肉桂、香叶、草果、丁香、白芷、肉蔻、良姜、山奈中的一种或几种）、大豆蛋白、增稠剂（卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠中一种或几种）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、纳他霉素、山梨酸钾、双乙酸钠、亚硝酸钠、食品用香精，经过原料肉的缓化、选料、修整、绞肉、配料、斩拌或不斩拌、搅拌、滚揉或不滚揉、腌制、灌装或成型、蒸煮（90℃~100℃，60~120分钟，适用于低温包装材料）或高温蒸煮（121℃，30~40分钟，适用于高温包装材料）、熏烤（适用于天然肠衣）或不熏烤、冷却、包装或真空包装、二次杀菌（低温杀菌85~90℃，15~25分钟或高温杀菌121℃，30~40分钟；）或不二次杀菌工艺制成的淀粉含量10~20%，蛋白质含量不低于5%的肉粉肠（焖子）。

## 2 规范性引用文件

下列文件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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸盐
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8823 芝麻油
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分 分部位分割猪肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 25532 食品安全国家标准 食品添加剂 纳他霉素
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精



GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



### 3 产品分类

根据使用肉原料的不同,产品分为鸡肉肉粉肠(焖子)、猪肉肉粉肠(焖子)、牛肉肉粉肠(焖子)、鸡肉鸭肉混合肉粉肠(焖子)。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅材料

4.1.1 鲜(冻)猪肉应符合GB/T 9959.3规定;鲜(冻)鸡肉应符合GB 16869规定;鲜(冻)鸭肉应符合GB 16869规定;鲜(冻)牛肉应符合GB/T 17238规定;畜(禽)肉产品还应符合GB 2707规定。

4.1.2 红薯淀粉应符合GB 31637规定。

4.1.3 玉米淀粉应符合GB/T 8885规定。

4.1.4 食盐应符合GB 2721规定。

4.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233规定。

4.1.6 味精应符合GB 2720规定。

4.1.7 白砂糖应符合GB/T 317规定。

4.1.8 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493规定;还应符合GB 203771规定。

4.1.9 香辛料应符合GB/T 15691规定。

4.1.10 葡萄糖应符合GB/T 20880规定。

4.1.11 水应符合GB 5749的规定。

4.1.12 所有原辅料还应符合GB 2762、GB 2763的规定。

#### 4.2 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	形状均匀饱满,无损伤,结扎牢固,密封良好	取适量肉粉肠用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和气味、滋味进行评定
色泽	切片呈自然粉红色或玫瑰色,色泽均匀,有光泽	
组织状态	组织紧密有弹性,无破裂,无杂质,切片完整	
气味和滋味	咸淡适中,具有固有的香味,无异味	



### 4.3 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/ (%)	≤ 70	GB 5009.3
淀粉含量/ (%)	10~20	GB 5009.9
脂肪含量/ (%)	≤ 15	GB 5009.6
蛋白质含量/ (%)	≥ 5	GB 5009.5
食盐 / (%)	≤ 4	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	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
苯并(a)芘 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 熏烤肉粉肠检测此项目		

### 4.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.36

<sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。<sup>b</sup>仅适用于牛肉制品

### 4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检验按 JJF 1070 规定执行。

## 5 食品添加剂

### 5.1 食品添加剂质量

红曲红应符合 GB 1886.181 规定；卡拉胶应符合 GB 1886.169 规定；黄原胶应符合 GB 1886.41 规定；羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 规定；柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 规定；D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定；乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 规定；亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 规定；脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 规定；纳他霉素应符合 GB 25532 规定；双乙酸钠应符合 GB 25538 规定；三聚磷酸钠应符合 GB 25566 规定；六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 规定；焦磷酸钠应符合 GB 25557 规定；食品用香精应符合 GB 30616 规定。

## 5.2 食品添加剂的使用量

应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次，同一品种为一批。

### 7.2 抽样方法和数量

#### 7.2.1 抽样方法

从同一批产品中随机按表 5 抽取样本，并将 1/3 样品进行封存，按照储存条件保留备查。

表 5 抽样

批量范围/kg	样本数量/箱
≤1200	5
1201~2500	8
≥2501	13

#### 7.2.2 样本数量

从样本中随机抽取 2kg 作为检验样品，微生物抽样应符合 GB 4789.1 规定。

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂检验包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群、标签标识。  
产品必须经过检验合格后方可出厂。

### 7.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式试验，型式检验项目为全项检验：

a) 改变包装形式、风味的新产品试制定型鉴定；



- b) 投产后，如改变原料供应商、蒸煮工艺改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 产品正常生产时每半年进行一次；
- f) 国家有关行政管理部门提出要求时。



## 7.5 判定规则

检验项目全部符合要求时判该批产品为合格品。检验项目不符合本标准要求时，应在同一批产品中加倍随机抽取样品进行该项目的复验，复验结果如仍有一项不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品。微生物指标不符合标准要求，则判该批产品为不合格品，不得复验。

## 8 包装、贮存、运输、销售和保质期

### 8.1 标识

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。标明肉粉肠（焖子）中肉的品种；混合肉粉肠（焖子）还应标明肉的比例。

8.1.2 运输包装的标志应符合按 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

### 8.2 包装

#### 8.2.1 内包装

天然肠衣应符合 GB/T 7740 规定，塑料尼龙肠衣膜应符合 GB 4806.7 规定，聚偏二氯乙烯 (PVDC) 片状肠衣膜应符合 GB 9683 规定，复合食品包装膜袋应符合 GB 9683 的规定。

#### 8.2.2 外包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

### 8.3 运输

运输工具应使用冷藏车，冷藏车内的温度应在 0~4℃，车体内应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

### 8.4 贮存

8.4.1 仓库要求卫生、阴凉、干燥，不准同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品。

8.4.2 垛垫要求：产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 15cm。

8.4.3 堆码要求：按不同批次堆码，堆码整齐。

#### 8.4.4 产品储存温度

8.4.4.1 未经过高温杀菌工艺加工的产品储存温度 0~4℃。



8.4.4.2 经过高温杀菌工艺（121℃，30~40分钟）加工的产品常温储存。

## 8.5 销售

未经过高温杀菌工艺加工的肉粉肠（焖子）应在0~4℃条件下销售。经过高温杀菌工艺（121℃，30~40分钟）加工的产品常温销售。

## 8.6 保质期

在本标准规定的贮运、销售条件下，天然肠衣成型的，未经过二次杀菌工艺加工的、经过塑料复合包装膜袋包装后的肉粉肠（焖子），保质期7天。用塑料尼龙肠衣成型的肉粉肠（焖子），经过低温蒸煮工艺（90℃~100℃，60~120分钟）加工的肉粉肠（焖子）保质期90天。天然肠衣或塑料尼龙肠衣成型的，经过低温二次杀菌工艺（85~90℃，15~25分钟）加工的肉粉肠（焖子），保质期六个月。用聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣膜灌装成型或耐高温蒸煮膜袋包装成型的，经过高温杀菌工艺（121℃，30~40分钟）加工的肉粉肠（焖子），保质期十二个月。

