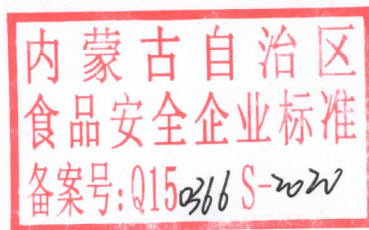


Q/BMYS

包头市明远食品有限责任公司企业标准

Q/BMYS 0002S—2020

含淀粉熟肉制品



2020 - 09 - 15 发布

2020 - 10 - 15 实施

包头市明远食品有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由包头市明远食品有限责任公司提出。
本标准由包头市明远食品有限责任公司起草。
本标准由包头市明远食品有限责任公司批准。
本标准主要起草人：范爱军、袁志强。

含淀粉熟肉制品

1 范围

本标准规定了含淀粉熟肉制品的技术要求。

本标准适用于以猪肉、鸡肉、畜禽产品为主要原料，添加食用淀粉、饮用水，添加或不添加鸡蛋、大豆蛋白、松仁、白砂糖、味精、食用盐、固态复合调味料、芝麻油，半固态复合调味料、大葱、生姜、香辛料、猪肠衣，添加食品添加剂卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、分割、绞制、配料、煮制或不煮制、熏制或不熏制、包装等工艺制成的含淀粉熟肉制品。

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，仅所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 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 1886.169 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯

GB/T 30383 生姜

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

NY/T 1835 大葱等级规格

SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

3 产品分类

3.1 淀粉肠

以猪肉、畜禽产品为主要原料，添加食用淀粉、饮用水，添加或不添加白砂糖、味精、食用盐、固态复合调味料、芝麻油，半固态复合调味料、大葱、生姜、香辛料、猪肠衣，添加食品添加剂卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、分割、绞制、配料、灌制、煮制或不煮制、熏制或不熏制、包装等工艺制成的含淀粉熟肉制品。

3.2 松仁小肚

以猪肉、畜禽产品为主要原料，添加食用淀粉、饮用水，添加或不添加大豆蛋白、松仁、白砂糖、味精、食用盐、固态复合调味料、芝麻油，半固态复合调味料、大葱、生姜、香辛料，添加食品添加剂卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、分割、绞制、配料、灌制、煮制或不煮制、熏制或不熏制、包装等工艺制成的含淀粉熟肉制品。

3.3 蛋卷肠

以猪肉、鸡肉、畜禽产品为主要原料，添加食用淀粉、饮用水，添加或不添加鸡蛋、大豆蛋白、白砂糖、味精、食用盐、固态复合调味料、芝麻油，半固态复合调味料、大葱、生姜、香辛料，添加食品添加剂卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、分割、绞制、配料、煮制或不煮制、熏制或不熏制、包装等工艺制成的含淀粉熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 猪肉、鸡肉、畜禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 鸡蛋：应符合 SB/T 10638 的规定。

4.1.5 大豆蛋白：应符合 GB/T 22493 的规定。

4.1.6 松仁：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.10 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

- 4.1.11 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.12 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.13 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.14 猪肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 4.1.15 固态复合调味料、半固态复合调味料：应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

4.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉制品的规定。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 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平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中肉制品的规定。				GB 29921中规定的方法

^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，详见表3，其质量要求应分别符合GB 1886.169、GB 25566、GB 25567、GB 1886.4、GB 1886.11、GB 1886.28、GB 1886.181、GB 29929、GB 30616的规定。

表3 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
卡拉胶	按生产需要适量使用	
三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
亚硝酸钠	0.15	以亚硝酸钠计，残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	

乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	

食品添加剂 (续)

食品添加剂	限 量	备 注
着色剂、着色剂复配物、着色剂复配物复配物	按生产需要适量使用	着色剂
香料、香料复配物、香料复配物复配物	按生产需要适量使用	香料
甜味剂、甜味剂复配物、甜味剂复配物复配物	按生产需要适量使用	甜味剂

食品添加剂 (续)

食品添加剂在食品中的使用应符合国家食品安全标准 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求。

食品添加剂 (续)

食品添加剂 (续)

食品添加剂	限 量	备 注
着色剂、着色剂复配物、着色剂复配物复配物	按生产需要适量使用	着色剂
香料、香料复配物、香料复配物复配物	按生产需要适量使用	香料
甜味剂、甜味剂复配物、甜味剂复配物复配物	按生产需要适量使用	甜味剂

食品添加剂 (续)

食品添加剂在食品中的使用应符合国家食品安全标准 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求。

食品添加剂 (续)

食品添加剂 (续)

食品添加剂	限 量	备 注
着色剂、着色剂复配物、着色剂复配物复配物	按生产需要适量使用	着色剂
香料、香料复配物、香料复配物复配物	按生产需要适量使用	香料
甜味剂、甜味剂复配物、甜味剂复配物复配物	按生产需要适量使用	甜味剂