

胶 原 蛋 白 肠 衣 卫 生 标 准

Hygienic standard for collagen casing

1 主题内容与适用范围

本标准规定了胶原蛋白肠衣的卫生要求和检验方法。
本标准适用于以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料制成的、用于制备中西式灌肠的蛋白肠衣。

2 引用标准

- GB 4789.3 食品微生物检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品微生物检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品微生物检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.15 食品微生物检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法

3 感官要求

- 3.1 形状:呈无缝管状,无破孔、无粘连。
- 3.2 色泽:呈半透明米黄色。
- 3.3 气味:具有弱烟熏味或胶原的特有气味。

4 理化指标

理化指标见表 1

表 1

项 目	指 标
灰 分 ,%	3.5
≤ 山 梨 酸 ,g/kg	0.5
≤ 铅 (以 Pb 计),mg/kg	2.0
≤ 砷 (以 As 计),mg/kg	0.5
≤ 羧甲基纤维素钠,g/kg	按正常生产需要

中华人民共和国卫生部 1994-08-10 批准 1994-08-10 实施

5 细菌指标

细菌指标见表 2。

表 2

项 目	指 标
大 肠 菌 群 ， 个 /100g	30
≤ 致 病 菌 ,(沙 门 氏 菌 , 志 贺 氏 菌)	不得检出
≤ 霉 菌 总 数 ， 个 /g	50
≤	

6 检验方法

6.1 灰分

按 GB 5009.4 方法操作。

6.2 铅

按 GB 5009.12 方法操作。

6.3 砷

按 GB 5009.11 方法操作。

6.4 山梨酸

6.4.1 样品处理:将样品剪成约 1cm×1cm 的小方块,称取 5.00g 于烧杯中,加 0.05mol/L 氢氧化钠 100mL,浸泡过夜。

6.4.2 操作方法:取浸泡液 25.0mL 于 100mL 分液漏斗中,加 2mL6mol/L□盐酸,以下按 GB 5009.29 中 4.1 起依法操作(也可以按照 GB 5009.28 第一法操作)。

6.5 大肠菌群

按 GB 4789.3 方法操作。

6.6 沙门氏菌

按 GB 4789.4 方法操作。

6.7 志贺氏菌

按 GB 4789.5 方法操作。

6.8 霉菌总数

按 GB 4789.15 方法操作。

附加说明:

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由广西壮族自治区食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人罗聪彪、孔忠富、赵琳、黄炳华、卢翠琼。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。