



中华人民共和国国家标准

GB 14967—2015

食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 14967—1994《胶原蛋白肠衣卫生标准》。

本标准与 GB 14967—1994 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣”;
- 修改了“范围”的描述;
- 增加了着色肠衣的“感官要求”;
- 增加了对原料的要求;
- 增加了蛋白质、水分等理化指标及金黄色葡萄球菌等微生物限量;
- 删除了食品添加剂指标,按照 GB 2760 规定执行;
- 删除了志贺氏菌指标。

食品安全国家标准

胶原蛋白肠衣

1 范围

本标准适用于以猪、牛皮真皮层的胶原蛋白纤维为原料,加入辅料,经化学和机械处理制成胶原“团状物”,再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制作的用于制作中西式香肠的可食用人造肠衣。

2 技术要求

2.1 原料要求

经检疫合格的猪、牛新鲜皮经脱毛处理后剖下的真皮层。禁止使用制革厂鞣制后的皮料。

2.2 感官要求

2.2.1 形状

呈无缝管状,无破孔、无粘连。

2.2.2 色泽

原色肠衣呈灰白色至浅棕色,无其他色斑,不应有霉斑;着色肠衣具有着色剂相应的色泽,无其他色斑。

2.2.3 气味

具有胶原蛋白的特有气味,无异味。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指标	检验方法	
水分/(g/100 g)	≤	25	GB 5009.3
灰分/(g/100 g)	≤	3.5	GB 5009.4
蛋白质/(g/100 g)	≥	40	GB 5009.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.5	GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。