



411635S-2021



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0005S-2021

火腿肠制品

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟、李栋、耿丽娟、王娟。

H N
Q B

火腿肠制品

1 范围

本标准规定了火腿肠制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以去皮鸡胸肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）脆骨（鸡脆骨）、猪皮、小龙虾仁、河虾仁，经修整、绞制（或斩拌），添加（或不添加）燕麦、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、大麦、黑麦、小麦、大米、山药、红薯、白薯、绿豆、青豆、豌豆、黄豆、黑豆、玉米、板栗、蚕豆、红小豆、芸豆、芋头、萝卜、土豆、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、香菇、杏鲍菇、蘑菇（金针菇、平菇、草菇中的一种或几种）、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、辣椒、茄子、菱角、海带、紫菜、裙带菜、花生、葵花子、南瓜子、西瓜子、芝麻、核桃、杏仁、开心果、松籽、莲子、巴旦木、碧根果、腰果、白果、夏威夷果、苹果、猕猴桃、香蕉、菠萝、桃、魔芋、樱桃、椰果、梨、葡萄、哈密瓜、柠檬、荔枝、橘子、橙子、柚子、桂圆、龙眼、枇杷、芒果、木瓜、雪莲果中的一种或几种，配以大豆油、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、木薯淀粉、奶粉、土豆淀粉、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、奥尔良腌料（番茄粉、洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、鸡肉腌料（洋葱粉、白胡椒、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、猪肉腌料（白胡椒、食用盐、白砂糖、花椒粉、桂皮粉、八角粉、味精、食用香精）、牛肉腌料（洋葱粉、白胡椒、黑椒粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、炭烧腌料（食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、海苔腌料（海苔、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、玉米腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、芝士腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、香菇腌料（香菇、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、德式风味腌料（白胡椒粉、肉豆蔻粉、香芹籽粉、蒜粉、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、碳酸氢钠、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精（牛奶风味香精、熟香老母鸡风味香精、牛肉风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、龙虾风味香精中的一种或几种）中的几种，经绞肉（或斩拌）、搅拌、腌制、二次搅拌、斩拌（或乳化）、灌肠（塑料肠衣），经高温杀菌等工艺制作的火腿肠制品。

根据原料和淀粉含量不同分为：鸡肉火腿肠制品、猪肉火腿肠制品、牛肉火腿肠制品、鸭肉火腿肠制品、混合火腿肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 去皮鸡胸肉、猪肉、牛肉、脆骨（鸡脆骨）、鸭肉、猪皮应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 奥尔良腌料（番茄粉、洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、鸡肉腌料（洋葱粉、白胡椒、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、猪肉腌料（白胡椒、食用盐、白砂糖、花椒粉、桂皮粉、八角粉、味精、食用香精）、牛肉腌料（洋葱粉、白胡椒、黑椒粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、炭烧腌料（食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、海苔腌料（海苔、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、玉米腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、芝士腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、香菇腌料（香菇、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、德式风味腌料（白胡椒粉、肉豆蔻粉、香芹籽粉、蒜粉、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 小龙虾仁、河虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 薏仁米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 大麦、黑麦、小麦、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 山药、红薯、白薯、芋头、萝卜、土豆、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、香菇、杏鲍菇、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、辣椒、茄子、菱角、苹果、猕猴桃、香蕉、菠萝、桃、魔芋、樱桃、椰果、梨、葡萄、哈密瓜、柠檬、荔枝、橘子、橙子、柚子、桂圆、龙眼、枇杷、芒果、木瓜、雪莲果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 绿豆、青豆、豌豆、黄豆、黑豆、玉米、板栗、蚕豆、红小豆、芸豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.25 花生、葵花子、南瓜子、西瓜子、芝麻、核桃、杏仁、开心果、松籽、莲子、巴旦木、碧根果、腰果、白果、夏威夷果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.26 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.28 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.29 木薯淀粉、土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.30 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.31 海带、紫菜、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.32 蘑菇应符合 GB 7096 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
性状	圆柱形	取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具体产品具有的色泽，有光泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
		特级	优级	普通级	无淀粉级	
水分, g/100g	≤	70	67	64	70	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	12	11	10	14	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	6	8	10	1	GB 5009.9
脂肪, g/100g		2~16				GB 5009.6
食用盐（以 NaCl 计），%	≤	3.5				GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1				GB 5009.15
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0				GB 5009.26

展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a、该指标仅限于添加该添加剂的产品检测； b、仅适用于添加苹果的产品检验； c、仅适用于添加小龙虾仁、河虾仁的产品检验； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	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 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。					

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 14881 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以去皮鸡胸肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）脆骨（鸡脆骨）、猪皮、小龙虾仁、河虾仁，经修整、绞制（或斩拌），添加（或不添加）燕麦、小米、黑米、荞麦、薏仁米、高粱、大麦、黑麦、小麦、大米、山药、红薯、白薯、绿豆、青豆、豌豆、黄豆、黑豆、玉米、板栗、蚕豆、红小豆、芸豆、芋头、萝卜、土豆、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、香菇、杏鲍菇、蘑菇（金针菇、平菇、草菇中的一种或几种）、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、辣椒、茄子、菱角、海带、紫菜、裙带菜、花生、葵花子、南瓜子、西瓜子、芝麻、核桃、杏仁、开心果、松籽、莲子、巴旦木、碧根果、腰果、白果、夏威夷果、苹果、猕猴桃、香蕉、菠萝、桃、魔芋、樱桃、椰果、梨、葡萄、哈密瓜、柠檬、荔枝、橘子、橙子、柚子、桂圆、龙眼、枇杷、芒果、木瓜、雪莲果中的一种或几种，配以大豆油、奶酪、鸡蛋白粉、大豆分离蛋白、食用盐、白砂糖、味精、木薯淀粉、奶粉、土豆淀粉、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、奥尔良腌料（番茄粉、洋葱粉、辣椒粉、蒜粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、鸡肉腌料（洋葱粉、白胡椒、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、猪肉腌料（白胡椒、食用盐、白砂糖、花椒粉、桂皮粉、八角粉、味精、食用香精）、牛肉腌料（洋葱粉、白胡椒、黑椒粉、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、炭烧腌料（食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、海苔腌料（海苔、食用盐、白砂糖、味精、食用香精）、玉米腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、芝士腌料（食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、香菇腌料（香菇、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、德式风味腌料（白胡椒粉、肉豆蔻粉、香芹籽粉、蒜粉、食用香精、食用盐、白砂糖、味精）、碳酸氢钠、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精（牛奶风味香精、熟香老母鸡风味香精、牛肉风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、龙虾风味香精中的一种或几种）中的几种，经绞肉（或斩拌）、搅拌、腌制、二次搅拌、斩拌（或乳化）、灌肠（塑料肠衣），经高温杀菌等工艺制作的火腿肠制品。

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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。