



411690 S-2021



河南省弘润园食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

台湾风味烤肠

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

河南省弘润园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省弘润园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁小凤、张雨晴。

H N
Q B

台湾风味烤肠

1 范围

本标准规定了台湾风味烤肠的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、猪肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆分离蛋白、香辛料调味料（姜粉、蒜粉、大茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、亚硝酸钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种，腌制后再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、甜玉米、鸡脆骨中的一种或几种，经搅拌、灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱工艺加工而成的各种风味台湾风味烤肠。该类产品属于肉灌肠类。

根据添加配料物质不同分为：香嫩风味、新奥尔良风味、香辣风味、甜玉米风味、麻辣风味、香甜风味。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 鸡肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.24 香辛料调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 香辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 香嫩香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 甜玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 鸡脆骨应符合 GB 2707 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	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状		从样品中取出一袋，倒入洁净的不锈钢盘中，在室内自然光下其观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	台湾风味烤肠（香嫩风味）	肉红色	
	台湾风味烤肠（新奥尔良风味）	橙黄色	
	台湾风味烤肠（香辣风味）	肉红色、微带黄色	
	台湾风味烤肠（甜玉米风味）	黄乳白色（或乳白色）	
	台湾风味烤肠（麻辣风味）	肉红色、微带黄色	
	台湾风味烤肠（香甜风味）	肉红色	
气 味	台湾风味烤肠（香嫩风味）	浓郁肉香气	
	台湾风味烤肠（新奥尔良风味）	新奥尔良烤鸡香气	
	台湾风味烤肠（香辣风味）	肉香、微带辣椒香气	
	台湾风味烤肠（甜玉米风味）	甜玉米香气	
	台湾风味烤肠（麻辣风味）	辣椒、花椒复合而成的麻辣香气	
	台湾风味烤肠（香甜风味）	浓郁肉香气	
滋 味	台湾风味烤肠（香嫩风味）	浓郁的台湾风格甜香味	
	台湾风味烤肠（新奥尔良风味）	奥尔良烤鸡风味	
	台湾风味烤肠（香辣风味）	浓郁的肉香、微香辣	
	台湾风味烤肠（甜玉米风味）	甜玉米香味明显、微带奶香	
	台湾风味烤肠（麻辣风味）	纯正的麻辣风味	

	台湾风味烤肠（香甜风味）	浓郁的台湾风格甜香味	
杂 质	无外来可见杂质		

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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ 4	GB 5009. 44
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009. 5
脂肪, g/100g	≥ 25	GB 5009. 6
淀粉 ^a , g/100g	≤ 10	GB 5009. 9
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	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
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 17
诱惑红（以诱惑红计）, g/kg	≤ 0.014	GB 5009. 141或SN/T 1743
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.5	GB 5009. 28
亚硝酸盐残留量（以NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
注： ^a 具体产品淀粉含量以标签标注为准。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
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
注： ^a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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 和 GB 19303 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡肉、猪肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆分离蛋白、香辛料调味料（姜粉、蒜粉、大茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、亚硝酸钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠中的几种，腌制后再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、甜玉米、鸡脆骨中的一种或几种，经搅拌、灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱工艺加工而成的各种风味台湾风味烤肠。该产品属于肉灌肠类。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省弘润园食品有限公司