



411876S-2021



新乡市牧野区威联肉制品有限公司企业标准

Q/XWL 0001S-2021

风味香肠片

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

新乡市牧野区威联肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市牧野区威联肉制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：缙东伟。

H N

Q B

风味香肠片

1 范围

本标准规定了风味香肠片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以中式香肠【猪肉为主要原料，辅以鸡肉、食用淀粉、香辛料、天然肠衣、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、白酒、水、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、乙基麦芽酚、红曲红、亚硝酸钠中的几种】为主要原料，经卤制或不卤制【生活饮用水、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、陈皮、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、鸡味香精、麻辣香精、广味香精、老汤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用合成香料）中的几种】、切片、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的即食风味香肠片。

根据原料不同可将产品分为不同种类：麻辣风味香肠片、香辣风味香肠片、五香风味香肠片、广味香肠片、原味香肠片、老汤卤香肠片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 中式香肠应符合 GB/T 23493 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 食品用香精（肉味香精、鸡味香精、麻辣香精、广味香精、老汤味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	软固态	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应具有的颜色	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 45	GB 5009.6
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸钠 ^a (以亚硝酸钠残留量计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适用于原料中含有亚硝酸钠的产品。		

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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以中式香肠【猪肉为主要原料，辅以鸡肉、食用淀粉、香辛料、天然肠衣、白砂糖、食用盐、味精、食用葡萄糖、白酒、水、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、乙基麦芽酚、红曲红、亚硝酸钠中的几种】为主要原料，经卤制或不卤制【生活饮用水、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、陈皮、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、鸡味香精、麻辣香精、广味香精、老汤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用合成香料）中的几种】、切片、真空包装、高温杀菌、包装加工而成的即食风味香肠片。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，参照GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区威联肉制品有限公司