



410642S-2022



漯河众荣食品有限公司企业标准

Q/LZR 0002S-2022

腊肠

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

漯河众荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河众荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊良。

H N

Q B

腊肠

1 范围

本标准规定了腊肠的要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉）为原料，经解冻或不解冻、修整，添加固态复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、辣椒、小茴香、八角、橘皮、桂皮、花椒、食用葡萄糖、香辛料、香菇、玉米粉、大豆油、食品用香精）、液态复合调味料（白酒、酱油、白砂糖、味精、焦糖色）、食用盐、白砂糖、白酒，经腌制、灌装（猪肠衣）、烘干、冷却、包装加工而成的非即食腊肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉）应符合GB 2707和GB 16869的规定。

2.1.2 固态复合调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 白酒应符合GB/T 10781.1或GB/T 10781.2和GB 2757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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*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
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉）为原料，经解冻或不解冻、修整，添加固态复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、辣椒、小茴香、八角、橘皮、桂皮、花椒、食用葡萄糖、香辛料、香菇、玉米粉、大豆油、食品用香精）、液态复合调味料（白酒、酱油、白砂糖、味精、焦糖色）、食用盐、白砂糖、白酒，经腌制、灌装（猪肠衣）、烘干、冷却、包装加工而成的非即食腊肠。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 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的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。

H N

漯河众荣食品有限公司

Q B