



412023S-2022



河南鹏扬食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2022

# 风味烤肠

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南鹏扬食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鹏扬食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷亚鹏、张亚博。

H N

Q B

# 风味烤肠

## 1 范围

本标准规定了风味烤肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、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、新奥尔良风味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，经灌入尼龙肠衣（或胶原蛋白肠衣、天然肠衣）灌装成型、结扎（或打卡）、蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。

根据原料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉、猪皮应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、香嫩香精、新奥尔良风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 尼龙肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.28 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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，%	≤	75	GB 5009.3
淀粉，%	≤	25	GB 5009.9
脂肪，%	≤	35	GB 5009.6
蛋白质，%	≥	5	GB 5009.5
氯化物（以NaCl计），%	≤	4	GB 5009.44
亚硝酸盐残留量 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.5	GB 5009.28

磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*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
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、 <sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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
a 样品的采样和处理按 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 19303 和 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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、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、新奥尔良风味香精）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，经灌入尼龙肠衣（或胶原蛋白肠衣、天然肠衣）灌装成型、结扎（或打卡）、蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。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》有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鹏扬食品科技有限公司