



412239S-2022



漯河卓汇食品有限公司企业标准

Q/LZHS 0001S-2022

台湾风味烤香肠

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

漯河卓汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河卓汇食品有限公司提出并起草。

本标准适用于漯河卓汇食品有限公司。

本标准起草人：董小辉、潘冬磊、孟小磊、孙迎春。

H N

Q B

台湾风味烤香肠

1 范围

本标准规定了台湾风味烤香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的几种为主要原料，经解冻、修整、绞碎，配以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、辣椒粉、香辛料（甘草、胡椒、姜、蒜、桂皮、八角、花椒、肉豆蔻）、奥尔良香料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料）、亚硝酸钠、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、奥尔良香精、香辣香精、麻辣香精、黑胡椒香精中的一种或几种）、食用植物油（大豆油）、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、六偏磷酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒红、高粱红、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、红曲黄、赤藓红、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、食用葡萄糖、魔芋粉）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶中的几种，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、腌制（或不腌制）、添加甜玉米粒（或不添加）、脆骨（或不添加）、白酒（或不添加），搅拌、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）成型、挂杆干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮、冷却、涂抹大豆油（或不涂抹）、切花（或不切花）、穿串（或不穿串）、包装、冷冻工艺加工而成的各种台湾风味烤香肠。

根据原料不同，可分为以下几种：台湾风味烤香肠（纯肉肠风味）、台湾风味烤香肠（香嫩风味）、台湾风味烤香肠（奥尔良风味）、台湾风味烤香肠（香辣风味）、台湾风味烤香肠（玉米风味）、台湾风味烤香肠（麻辣风味）、台湾风味烤香肠（黑椒风味）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 甜玉米粒应符合 NY/T 523 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 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 奥尔良香料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.22 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 香辛料应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.28 食用植物油(大豆油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 脆骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.36 辣椒粉应符合 GB/T 23183 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.38 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.1.39 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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性状	从样品中取出一袋，倒入洁净的不锈钢盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质。嗅其气味，然后，以温水漱口，品尝其滋味
色泽	肉红色或黄色或淡黄色或黄乳白色等，具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有气味、滋味	
杂质	无外来肉眼可见杂质	

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)	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 35	GB 5009.6
*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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
诱惑红 ^a (以诱惑红计)/(g/kg)	≤ 0.015	GB 5009.141
赤藓红 ^a (以赤藓红计)/(g/kg)	≤ 0.015	GB 5009.35
亚硝酸盐残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
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：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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	100	GB 4789.3 平板计数法
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
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^{b/} /(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于含牛肉的产品检验。

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。

冷链运输，在-18℃及以下冷冻库贮存。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的几种为主要原料，经解冻、修整、绞碎，配以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白中的一种或几种）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、辣椒粉、香辛料（甘草、胡椒、姜、蒜、桂皮、八角、花椒、肉豆蔻）、奥尔良香料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料）、亚硝酸钠、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、奥尔良香精、香辣香精、麻辣香精、黑胡椒香精中的一种或几种）、食用植物油（大豆油）、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙基麦芽酚、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、六偏磷酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒红、高粱红、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、红曲黄、赤藓红、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、柠檬酸钠、食用葡萄糖、魔芋粉）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶中的几种，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、腌制（或不腌制）、添加甜玉米粒（或不添加）、脆骨（或不添加）、白酒（或不添加），搅拌、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）成型、挂杆干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、蒸煮、冷却、涂抹大豆油（或不涂抹）、切花（或不切花）、穿串（或不穿串）、包装、冷冻工艺加工而成的各种台湾风味烤香肠。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。

本标准中该产品属于肉灌肠类，类别号为：08.03.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河卓汇食品有限公司