



412617S-2022



河南厨易香食品有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2022

生香肠（腌腊肉制品）

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

河南厨易香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南厨易香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李胜义、张建林。

H N

Q B

生香肠（腌腊肉制品）

1 范围

本标准规定了生香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过挑拣、修整、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、干葱花、干胡萝卜丁、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、高粱红、辣椒红、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、蚝油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）、食用玉米淀粉、鸡粉调味料中的多种，经过绞制、搅拌（或滚揉）、腌制（或不腌制）、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）、冷却、包装（或不包装）、冷冻工艺加工而成的非即食产品。

根据产品原料不同分为畜肉生香肠、禽肉生香肠、畜禽肉生香肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉应符合GB 2707和GB 16869的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749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 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

- 2.1.16 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.17 白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.19 食用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.31 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 干胡萝卜丁、干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.35 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 台湾传统香肠香料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.40 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	具有产品应有的性状	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，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	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味，无酸败味	
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 \leq	75	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g \leq	8	GB 5009.44
蛋白质, g/100g \geq	10	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.5	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg \leq	0.25	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg \leq	0.05	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg \leq	3.0	GB 5009.26
亚硝酸钠残留量 (以NaNO ₂ 计), mg/kg \leq	30	GB 5009.33
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
*该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，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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过挑拣、修整、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、干葱花、干胡萝卜丁、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻酸钠、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、高粱红、辣椒红、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配保水剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、蚝油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种）、食用玉米淀粉、鸡粉调味料中的多种，经过绞制、搅拌（或滚揉）、腌制（或不腌制）、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）、冷却、包装（或不包装）、冷冻工艺加工而成的非即食产品。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》，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。

河南厨易香食品有限公司