



413640S-2023



漯河丰盛食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2023

生香肠（腌腊肉制品）

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

漯河丰盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河丰盛食品有限公司提出。

本标准由漯河丰盛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吕创新、郭全增。

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、甜菜红、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）、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、鸡粉调味料中的多种，经过绞制、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、牛肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）或不干燥、蒸煮成型（未全熟）或不蒸煮、冷却或不冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺加工而成的非即食肉制品。

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、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 甜菜红应符合 GB 1886.111 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）应符合 GB26687 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、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 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。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 PVDC 肠衣应符合 GB/T 17030 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，或呈特有加工形状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分，%	≤ 75	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^a 亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB/T 29342 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；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；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、水分、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家相关规定

执行。

H N

Q B

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，经过挑选、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、甜菜红、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）、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、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、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、鸡粉调味料中的多种，经过绞制、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、牛肠衣、胶原蛋白肠衣、PVDC肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）或不干燥、蒸煮成型（未全熟）或不蒸煮、冷却或不冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺加工而成的非即食肉制品。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》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。

漯河丰盛食品有限公司

QB