



410982 S-2023



洛阳天佑春都食品有限公司企业标准

Q/LTS 0005S-2023

香肠

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

洛阳天佑春都食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳天佑春都食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙志恒、王小娜、郭永英、武国庆、孙翠霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/LTS 0005S-2021（备案号：413189S-2021）。

H N
Q B

香肠

1 范围

本标准规定了香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉）中的一种或几种为原料，添加或不添加其副产品（皮、脆骨），加入生产用水、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、菊粉、大豆膳食纤维粉、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、葡萄糖酸- δ -内脂、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、玉米味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化（或不乳化）、腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、充填、蒸煮杀菌、风干（或不风干）、烤制（或不烤制）、烟熏（或不烟熏）、冷却（或不冷却）、包装、速冻（或不速冻）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或不冷却）、加工而成的即食或非即食香肠。

根据所用原辅料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻畜禽肉、其副产品（皮、脆骨）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 黑木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.42 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.43 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。

- 2. 1. 44双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定
- 2. 1. 45山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 46乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 47食品用香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品固有的色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光照下，由正常视力观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，尝其滋味然后以温开水漱口，品其滋味；或按照 GB/T 20712 的方法进行检验
组织状态	具有产品固有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 75. 0	GB 5009. 3
食用盐（以 Cl ⁻ 计）, g/100g	≤ 5. 0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
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
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计）, mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 28
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 277
^a 诱惑红（以诱惑红计）, g/kg	≤ 0. 015	GB 5009. 141 或 SN/T 1743
^b 苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 27
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5. 0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009. 256

注1：a仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；

b仅适用于采用烤制、烟熏工艺的产品。

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	10 ²	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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉）中的一种或几种为原料，添加或不添加其副产品（皮、脆骨），加入生产用水、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、菊粉、大豆膳食纤维粉、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、葡萄糖酸- δ -内脂、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（酶制剂）（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、玉米味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化（或不乳化）、腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、充填、蒸煮杀菌、风干（或不风干）、烤制（或不烤制）、烟熏（或不烟熏）、冷却（或不冷却）、包装、速冻（或不速冻）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或不冷却）、加工而成的即食或非即食香肠。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天佑春都食品有限公司