



411815S-2023



河南省开开食品有限公司企业标准

Q/SKS 0002S-2023

台湾烤肠

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

河南省开开食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开开食品有限公司提出。

本标准由河南省开开食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：田媛、陈景梅。

本标准自发布之日起替代 Q/SKS 0002S-2020（备案号：414492S-2020）。

H N

Q B

台湾烤肠

1 范围

本标准规定了台湾烤肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料,经预处理、清洗、修整、绞碎,配以食用盐、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)、食用玉米淀粉、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、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、葱粉中的几种】、亚硝酸钠、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)、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、磷酸酯双淀粉、D-异抗坏血酸钠中的几种为辅料,再经搅拌、腌制、灌装(胶原蛋白肠衣)成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的用于烤制食用的台湾烤肠。

根据添加的原辅料不同分为:鸡肉类风味台湾烤肠、猪肉类风味台湾烤肠、鸭肉类风味台湾烤肠、混合畜禽肉类风味台湾烤肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸭肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、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 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 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）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 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物，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，%	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	\leq	1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 ^a (以 NaNO_2 计), mg/kg	\leq	30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。

3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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
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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、修整、绞碎，配以食用盐、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）、食用玉米淀粉、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、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、葱粉中的几种】、亚硝酸钠、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）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、磷酸酯双淀粉、D-异抗坏血酸钠中的几种为辅料，再经搅拌、腌制、灌装（胶原蛋白肠衣）成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的台湾烤肠。该产品属于熏煮香肠制品。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》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。

本产品类别为 GB 2760 分类系统中的：08.03.05 肉灌肠类。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开开食品有限公司

QB