



412623S-2023



洛阳天佑春都食品有限公司企业标准

Q/LTS 0002S-2023

蒸煮香肠

2023-08-18 发布

2023-08-18 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、孟庆君、戴晓菲、陈菁。

本标准自发布实施日起替代 Q/LTS 0002S-2021（备案号：413243S-2021）。

H N
Q B

蒸煮香肠

1 范围

本标准规定了蒸煮香肠的分类、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）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以其副产品（皮、脆骨）、可食用鲜、冻动物性水产品【淡水鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种】中的一种或几种，加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白、大豆蛋白粉、大豆蛋白素肉、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、枯茗（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、紫苏、紫苏籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、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、燕麦、鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉、鸡蛋清粉、大豆油、奶酪（芝士）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、腌肉料（外购）的一种或几种，加入或不加入 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、醋酸酯淀粉、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、瓜尔胶、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、高粱红、红曲黄色素、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）、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的蒸煮香肠（肉肠）。

根据所用原料不同，产品分为单一型蒸煮香肠、混合型蒸煮香肠。

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 可食用鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白素肉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.8魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.17黑木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.20大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.21酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉，鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26奶酪（芝士）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.29丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.30桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31腌肉料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.325'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.37磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.38醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.39碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.42磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.43六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.48D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.50乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.53辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.56胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.57亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.58乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.59双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.60山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	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 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009. 141 或 SN/T 1743
^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
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; 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。

H N

Q B

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）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以其副产品（皮、脆骨）、可食用鲜、冻动物性水产品【淡水鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种】中的一种或几种，加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白、大豆蛋白粉、大豆蛋白素肉、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、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、紫苏、紫苏籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、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、燕麦、鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉、鸡蛋清粉、大豆油、奶酪（芝士）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、腌肉料（外购）的一种或几种，加入或不加入 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、醋酸酯淀粉、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、瓜尔胶、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、高粱红、红曲黄色素、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）、灌装、蒸煮杀菌、冷却、包装加工制成的蒸煮香肠（肉肠）。

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