



412414S-2023



河南百启源食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

速冻风味烤香肠（肉灌肠制品）

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南百启源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百启源食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南百启源食品有限公司。

本标准主要起草人：赵迎宾。

H N

Q B

速冻风味烤香肠（肉灌肠制品）

1 范围

本标准规定了速冻风味烤香肠（肉灌肠制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或多种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉、斩拌、腌制【加入食用盐、复配磷酸盐（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、生活饮用水】或不腌制后，添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、麦芽糖、葡萄糖、芝麻油、大豆油、芝麻、香辛料（八角茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、草果粉、孜然粉、辣椒粉、葱、姜、蒜、洋葱中的几种）、陈皮粉、白芷粉、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、玉米味香精中的一种或多种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、复配磷酸盐（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食用色素（红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红中的一种或多种）、乳酸钠、海藻酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、甜玉米粒、鸡脆骨中的多种，经搅拌、灌肠（胶原蛋白肠衣或天然肠衣）、蒸煮、冷却、剪节、真空包装或非真空包装、速冻、加工而成的非即食速冻风味烤香肠（肉灌肠制品）。

根据主要原料不同，分为：速冻猪肉风味烤香肠（肉灌肠制品）、速冻牛肉风味烤香肠（肉灌肠制品）、速冻鸡肉风味烤香肠（肉灌肠制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉）、鸡脆骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 香辛料（八角茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、草果粉、孜然粉、辣椒粉、葱、姜、蒜、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、玉米味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 甜玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.37 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.38 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.39 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.40 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	长柱形或呈特有加工形状	从样品中随机取出一袋，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，加热后，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，且均匀一致	
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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤ 10	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤ 35	GB 5009.6
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	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
诱惑红 ^b , g/kg	≤ 0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.227
磷酸盐 ^b 【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^b (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品使用。

注 3: 同一功能的食品添加剂(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 限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	1	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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: b 指标仅适用于牛肉为原料的产品。					

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 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 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；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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或多种）为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉、斩拌、腌制【加入食用盐、复配磷酸盐（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、生活饮用水】或不腌制后，添加大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、麦芽糖、葡萄糖、芝麻油、大豆油、芝麻、香辛料（八角茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、山奈粉、干姜、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、草果粉、孜然粉、辣椒粉、葱、姜、蒜、洋葱中的几种）、陈皮粉、白芷粉、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、玉米味香精中的一种或多种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、复配磷酸盐（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食用色素（红曲红、诱惑红、辣椒红、高粱红中的一种或多种）、乳酸钠、海藻酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、甜玉米粒、鸡脆骨中的多种，经搅拌、灌肠（胶原蛋白肠衣或天然肠衣）、蒸煮、冷却、剪节、真空包装或非真空包装、速冻、加工而成的非即食速冻风味烤香肠（肉灌肠制品）。

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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、SB/T 10279《熏煮香肠》制定本企业标准，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。

河南百启源食品有限公司