



411666S-2024



河南盛和食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

# 生香肠（腌腊肉制品）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南盛和食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由河南盛和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏芳、侯海军。

H N

Q B

# 生香肠（腌腊肉制品）

## 1 范围

本标准规定了生香肠（腌腊肉制品）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（猪、牛、鸭、鸡）肉中的一种或几种为原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、味精、酱油、蚝油、调味料酒、米酒、白酒、酵母抽提物、香辛料粉【白胡椒、黑胡椒、姜、蒜、辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果中的一种或几种】、干酪、再制干酪、鸡精调味料、鸡粉调味料、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、台湾传统香肠香料（固态复合调味料）、芝士香肠香料（固态复合调味料）、香肠用固态复合调味料、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、大蒜、香葱、青椒、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、食用香精、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、亚硝酸钠、乳酸链球菌素中的多种，经搅拌（或滚揉）、腌制、灌装、干制（烘干或晾晒或风干）、包装（或不包装）、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食生香肠（腌腊肉制品）。

根据所用原料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.10 米酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料、鸡粉调味料、台湾传统香肠香料（固态复合调味料）、芝士香肠香料（固态复合调味料）、香肠用固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、大蒜、香葱、青椒应新鲜、清洁、卫生、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味。
- 2.1.215' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气 味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

## 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
<sup>a</sup> 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*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

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

注 2：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 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 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 的规定。

## 2.6 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，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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉中的一种或几种为原料，经解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、味精、酱油、蚝油、调味料酒、米酒、白酒、酵母抽提物、香辛料粉【白胡椒、黑胡椒、姜、蒜、辣椒、花椒、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、高良姜、豆蔻、香豆蔻、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂（香叶）、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、多香果中的一种或几种】、干酪、再制干酪、鸡精调味料、鸡粉调味料、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、台湾传统香肠香料（固态复合调味料）、芝士香肠香料（固态复合调味料）、香肠用固态复合调味料、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、大蒜、香葱、青椒、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、食用香精、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、亚硝酸钠、乳酸链球菌素中的多种，经搅拌（或滚揉）、腌制、灌装、干制（烘干或晾晒或风干）、包装（或不包装）、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食生香肠（腌腊肉制品）。

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》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。

河南盛和食品有限公司