



413669S-2025



漯河市振昊食品有限公司企业标准

Q/LZS 0001S-2025

# 中式香肠

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

漯河市振昊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市振昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林要敏。

H N  
Q B

# 中式香肠

## 1 范围

本标准规定了中式香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉及膘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、绞制或不绞制、切片或不切片、绞肉或不绞肉，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、麻椒、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、茺荑、芝麻、枯茗（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、豆腐丁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯变性淀粉、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、维也纳香肠用调味粉（固态复合调味料）、奶酪香肠调味粉（固态复合调味料）、法兰克福香肠调味粉（固态复合调味料）、五香粉、芝麻、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、植物调和油的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、蒜粉、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、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、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、焦磷酸二氢二钠中的多种）、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，经配料、搅拌、滚揉（腌制）、灌肠（胶原蛋白肠衣）、定型或不定型、烘干、剪切、熟制（油炸）、拌料或不拌料、冷却、包装等加工而成的中式香肠。

根据所用原辅料不同，产品分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉及膘应符合 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、维也纳香肠用调味粉、奶酪香肠调味粉、法兰克福香肠调味粉、五香粉应符合 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、木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、蒜粉、大蒜、香葱、青椒应清洁、卫生、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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。
- 2.1.44 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.45 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.46 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.47 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.49 豆腐丁应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.50 芝麻应符合 GB 19300 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
<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
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品； \*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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB4789.6
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《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按JJF 1070规定执行。

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 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，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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、鸭、鸡）肉及膘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、绞制或不绞制、切片或不切片、绞肉或不绞肉，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、麻椒、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、芝麻、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、豆腐丁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯变性淀粉、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、维也纳香肠用调味粉（固态复合调味料）、奶酪香肠调味粉（固态复合调味料）、法兰克福香肠调味粉（固态复合调味料）、五香粉、芝麻、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、植物调和油的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、香菇、黑木耳、韭菜、胡萝卜、甜玉米、蒜粉、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、谷氨酰胺转氨酶（酶制剂）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、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、焦磷酸二氢二钠中的多种）、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，经配料、搅拌、滚揉（腌制）、灌肠（胶原蛋白肠衣）、定型或不定型、烘干、剪切、熟制（油炸）、拌料或不拌料、冷却、包装等加工而成的中式香肠。

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。

漯河市振昊食品有限公司