



413695-2025



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、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	$10^4$	$10^5$	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	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、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《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