



412715S-2025



河南惠万家食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2025

# 香肠（腌腊肉制品）

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

河南惠万家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南惠万家食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南惠万家食品有限公司。

本标准起草人：程宽、张星星、胡彩丽、赵兵、魏冲冲。

H N

Q B

# 香肠（腌腊肉制品）

## 1 范围

本标准规定了香肠（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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）、去骨鸡脖肉、去骨精碎肉、去骨鸡胸肉、鸡软骨、鸭软骨中的一种或几种为原料，经过解冻、分割挑拣、修整，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、味精、辣椒、脱水香菜、干葱花、干胡萝卜、酱油、调味料酒、白酒、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉）、洋葱粉、酵母抽提物、鸡精调味料、白兰地、台湾传统香肠香料（固态调味料）、芝士、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白粉、食用香精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乳酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经过绞制（或切丁）、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、牛肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）、蒸煮成型（未全熟）或不蒸煮、冷却或不冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺加工而成的非即食肉制品（腌腊肉制品）。

根据原料不同，可分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 去骨鸡脖肉、去骨精碎肉、去骨鸡胸肉、鸡软骨、鸭软骨应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 干胡萝卜丁、干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 大豆分离蛋白、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.37 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.38 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 台湾传统香肠香料（固态调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 辣椒应干净、卫生，无污染，无变质，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.43 羊肠衣、猪肠衣、牛肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.44 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.45 白兰地应符合 GB/T 11856.2 的规定。

2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.47 芝士应符合 GB 25192 的规定。

2.1.48 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.50 洋葱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.51 脱水香菜应符合 NY/T 960 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	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状, 嗅其气味, 温开水漱口、品其滋味, 并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味, 无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味, 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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
过氧化值, g/100g	≤ 1.5	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	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	≤ 0.9	GB 5009.123
<sup>a</sup> 亚硝酸盐残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a、仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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，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、过氧化值。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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）、去骨鸡脖肉、去骨精碎肉、去骨鸡胸肉、鸡软骨、鸭软骨中的一种或几种为原料，经过解冻、分割挑拣、修整，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、味精、辣椒、脱水香菜、干葱花、干胡萝卜、酱油、调味料酒、白酒、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉）、洋葱粉、酵母抽提物、鸡精调味料、白兰地、台湾传统香肠香料（固态调味料）、芝士、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆蛋白粉、食用香精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、谷氨酰胺转氨酶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乳酸钠、亚硝酸钠、乙基麦芽酚中的多种，经过绞制（或切丁）、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、牛肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晾晒、风干）、蒸煮成型（未全熟）或不蒸煮、冷却或不冷却、冷冻、切片或不切片、包装工艺加工而成的非即食肉制品（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》相关要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南惠万家食品有限公司

QB