



412805S-2025



河南省天和泰实业有限公司企业标准

Q/HTS 0007S-2025

香肠

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南省天和泰实业有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省天和泰实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙志恒、郭永英、武国庆、戴晓菲、陈菁。

本标准自实施日起替代 Q/HTS 0007S-2023（备案号：411508S-2023）。

H N

Q B

香肠

1 范围

本标准规定了香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、鸽子）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加其副产品（皮、脆骨），加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、菊粉、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维、酿造酱油、酵母抽提物、再制干酪、干酪制品、酸水解大豆蛋白调味液、复合调味料中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、赤藓红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化（或不乳化）、腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、充填、蒸煮杀菌、风干（或不风干）、烤制（或不烤制）、烟熏（或不烟熏）、冷却（或不冷却）、包装、速冻（或不速冻）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或不冷却）、加工而成的香肠。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜/冻畜禽肉、其副产品（皮、脆骨）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.14黑木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂变质。
- 2.1.16菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.17大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.18粮谷纤维 QB/T 5028
- 2.1.19果蔬纤维 QB/T 5027
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.23酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.24复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.255'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.34六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.40乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.43赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.44辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.46亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.47 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。

2.1.48 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定

2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.50 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光照下，由正常视力观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，尝其滋味然后以温开水漱口，品其滋味
组织状态	具有产品固有的组织形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 4.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	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
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
^a 赤藓红 (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.015	GB 5009.35
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
^b 苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256

注1: a仅适用于添加该种食品添加剂的产品;

b仅适用于采用烤制、烟熏工艺的产品;

注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1;

注3: *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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样和处理按 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JJF 1070的规定。

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 和 GB 19303 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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/冻畜禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、鸽子）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加其副产品（皮、脆骨），加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白、麦芽糖、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、菊粉、大豆膳食纤维粉、粮谷纤维、果蔬纤维、酿造酱油、酵母抽提物、再制干酪、干酪制品、酸水解大豆蛋白调味液、复合调味料中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、红曲红、诱惑红、赤藓红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸钠溶液、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、绞制、配料、乳化（或不乳化）、腌制（或不腌制）、搅拌（或斩拌）、滚揉（或不滚揉）、充填、蒸煮杀菌、风干（或不风干）、烤制（或不烤制）、烟熏（或不烟熏）、冷却（或不冷却）、包装、速冻（或不速冻）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或不冷却）、加工而成的香肠。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。

河南省天和泰实业有限公司