



412915S-2025



漯河瑞和食品有限公司企业标准

Q/HRH 0001S-2025

蒸煮香肠

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

漯河瑞和食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河瑞和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯海军、靳阳、翟海港、徐志晶。

H N

Q B

蒸煮香肠

1 范围

本标准规定了蒸煮香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或多种为主要原料，加入饮用水，添加冷冻鱼糜、虾仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、乳清蛋白粉、山药粉、胶原蛋白粉、复合海藻粉、魔芋粉、燕麦粉、藕粉、亚麻籽粉、麦仁、蟹黄、玉米粒、花生、红豆、绿豆、莲子、蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、南瓜、香菇、木耳、西兰花中的一种或几种）、黑松露、果仁（开心果、葡萄干、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗中的一种或几种）、蛋与蛋制品（蛋黄、咸蛋黄、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、松花蛋中的一种或几种）、食用盐、低钠盐、海盐、白砂糖、海藻糖、木糖醇、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、白酒、酱油、食醋、味精、植物香辛料（花椒粉、八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、山奈粉、高良姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉）、白芷粉、复合调味料、酵母加工制品（酵母抽提物）中的一种或多种辅料，添加或不添加亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、海藻酸钠、山梨酸钾、食用香精、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、 β -胡萝卜素、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的一种或多种，经选料、配料、绞肉、斩拌或搅拌或滚揉、腌制或不腌制、灌装、蒸煮、冷却、清洗、干燥、包装等工艺加工而成的熟制蒸煮香肠制品。

根据淀粉含量不同分为：特级、优级、普通级、无淀粉级（配料中未加入任何淀粉类物质）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 畜肉（牛肉、猪肉）应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸡胸软骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 冷冻鱼糜、虾仁、蟹黄应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的要求。
- 2.1.11 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。

- 2.1.12 山药粉应符合 T/HYBX 0003 的规定。
- 2.1.13 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定或 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 复合海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 燕麦粉应符合 DB34/T 3259 的规定。
- 2.1.17 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.18 亚麻籽粉应符合 DBS15/ 014 的规定。
- 2.1.19 麦仁、玉米粒、花生、红豆、绿豆、莲子应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、南瓜、香菇、木耳、西兰花）应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相应食品安全标准或有关规定。
- 2.1.21 黑松露应符合 GB/T 38697 块菌（松露）鲜品质量等级规格的规定。
- 2.1.22 果仁（开心果、葡萄干、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 蛋与蛋制品（蛋黄、咸蛋黄、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、松花蛋等）应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相应食品安全标准或有关规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 低钠盐应符合 QB/T 2019 的规定。
- 2.1.26 海盐应符合 T/HBFIA 0022 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合国家卫生计生委《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.32 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.34 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.35 食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.36 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.37 植物香辛料（花椒粉、八角粉、桂皮粉、白芷粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、山奈粉、良姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.39 酵母加工制品（酵母抽提物）应符合 GB/T 20886.2 的规定
- 2.1.40 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 维生素 C 应符合 T/CBFIA 08003 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.53 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.57 5' 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.60 小牛动物球菌和肉葡萄球菌应符合 GB 31639 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致。	从样品中抽取 200g，将本品放入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、外观、组织形态及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
外观	肠体均匀饱满，表面干净、完好无损伤，结扎牢固、密封良好，两端无内容物渗出。	
组织形态	组织致密，有弹性，切片性好，无密集或较大气孔。	
滋味气味	具有该产品应有的气味，咸淡适中，鲜香可口，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
	特级	优级	普通级	无淀粉级	
蛋白质/(g/100g) \geq	12	11	10	14	GB 5009.5
淀粉/(g/100g) \leq	6	8	10	不得检出 ^b	GB 5009.9
水分/(g/100g) \leq	72.0				GB 5009.3
脂肪/(g/100g) \leq	16.0				GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) \leq	3.5				GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.2				GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5				GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1				GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) \leq	0.5				GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) \leq	1.0				GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺($\mu\text{g}/\text{kg}$) \leq	3.0				GB 5009.26
亚硝酸盐残留量(以 NaNO_2 计)/(mg/kg) \leq	30				GB 5009.33
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)/(g/kg) \leq	1.5				GB 5009.28
β -胡萝卜素 ^a (g/kg) \leq	0.02				GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计)(g/kg) \leq	5.0				GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a. 仅适用于使用该添加剂的产品。					
同一功能且具有数值型最大使用量的(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。					
b 无淀粉级淀粉含量不得检出(检出值小于等于 1g/100g 时,视为未检出)。					

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

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅限于牛肉制品。					

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 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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉中的一种或多种为主要原料，加入饮用水，添加冷冻鱼糜、虾仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、乳清蛋白粉、山药粉、胶原蛋白粉、复合海藻粉、魔芋粉、燕麦粉、藕粉、亚麻籽粉、麦仁、蟹黄、玉米粒、花生、红豆、绿豆、莲子、蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、南瓜、香菇、木耳、西兰花中的一种或几种）、黑松露、果仁（开心果、葡萄干、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗中的一种或几种）、蛋与蛋制品（蛋黄、咸蛋黄、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、松花蛋中的一种或几种）、食用盐、低钠盐、海盐、白砂糖、海藻糖、木糖醇、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、白酒、酱油、食醋、味精、植物香辛料（花椒粉、八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、山奈粉、高良姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉）、白芷粉、复合调味料、酵母加工制品（酵母抽提物）中的一种或多种辅料，添加或不添加亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、海藻酸钠、山梨酸钾、食用香精、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、 β -胡萝卜素、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的一种或多种，经选料、配料、绞肉、斩拌或搅拌或滚揉、腌制或不腌制、灌装、蒸煮、冷却、清洗、干燥、包装等工艺加工而成的熟制蒸煮香肠制品。

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，参照相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为 08.03.05 肉灌肠类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。