



411643S-2026



焦作市成汇食品有限公司企业标准

Q/JCH 0001S-2026

生鲜香肠

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

焦作市成汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市成汇食品有限公司提出。

本标准由焦作市成汇食品有限公司和河南蒺禾餐饮管理有限公司共同起草。

本标准主要起草人：杜亚峰、李文政、郑延明。

H N

Q B

生鲜香肠

1 范围

本标准规定了生鲜香肠的分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）为主要原料，添加饮用水、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、胶原蛋白肽、天然香辛料及料粉（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白酒中一种或几种，经配料、滚揉、腌制、灌装（天然肠衣）、速冻、外包装等工艺加工而成非即食生鲜香肠。

根据主料不同，可分为不同产品。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

生鲜香肠：是以鲜肉为主要原料，经配料、滚揉、腌制、灌装（天然肠衣）、速冻、外包装等工艺加工而成非即食肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 鲜畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 天然香辛料及料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.10 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

3.2 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	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品经解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
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
总汞(以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）为主要原料，添加饮用水、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、胶原蛋白肽、天然香辛料及料粉（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白酒中一种或几种，经配料、滚揉、腌制、灌装（天然肠衣）、速冻、外包装等工艺加工而成非即食生鲜香肠。

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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市成汇食品有限公司