



411412S-2026



河南优卤香食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2026

# 熏制香肠

2026-06-02 发布

2026-06-02 实施

河南优卤香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南优卤香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优卤香食品有限公司。

本标准主要起草人：张国立、魏银海。

H N

Q B

# 熏制香肠

## 1 范围

本标准规定了熏制香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻猪肉、冻鸡肉中的一种或两种为主要原料，经解冻、清洗、修整切块，加入生活饮用水（经过滤制成纯净水）、味精、食用盐、红曲米、白砂糖、食品用香精、卡拉胶、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、香辛料或其粉、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的几种，再经腌制、绞肉、滚揉、灌肠打结（成型）、烟熏蒸煮、冷却、真空包装、入库冷藏而成的熏制香肠。

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 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.16 红曲米应符合 GB 1886.19 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
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	其滋味
----	-------------	-----

### 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 <sup>-</sup> 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
<sup>a</sup> 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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;		
注2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					

### 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以冻猪肉、冻鸡肉中的一种或两种为主要原料，经解冻、清洗、修整切块，加入生活饮用水（经过滤制成纯净水）、味精、食用盐、红曲米、白砂糖、食品用香精、卡拉胶、大豆分离蛋白、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、香辛料或其粉、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的几种，再经腌制、绞肉、滚揉、灌肠打结（成型）、烟熏蒸煮、冷却、真空包装、入库冷藏而成的熏制香肠。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。

河南优卤香食品有限公司

H N

Q B