



411926S-2026

河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0001S-2026

# 香肠（腌腊肉制品）

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、王朋阳、陈爱琴、张建新。

本标准自发布实施之日起替代Q/JY 0001S-2024（备案号：411151S-2024）。

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）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制（或切丁），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、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、海藻酸钠、谷氨酰胺转氨酶（加工助剂）、红曲红、高粱红、辣椒红、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素、酱油、蚝油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、甘草粉、酵母抽提物、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠，焦磷酸钠，六偏磷酸钠，D-异抗坏血酸钠，食用盐，葡萄糖）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、奶茶风味爆珠（凝胶糖果）、芝士风味爆珠（凝胶糖果）、柠檬风味爆珠（凝胶糖果）、柠檬味爆珠果味酱（水果风味酱）、芝士（干酪制品）、小龙虾仁、辣条（调味面制品）（经切段加工）、魔芋爽（魔芋凝胶食品）、贡菜（经挑拣、浸泡、清洗、切段加工）、食用香精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、鸡粉调味料、大豆油、5'-肌苷酸二钠中的多种，经过打浆（或不打浆）、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晒干、风干）、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉应符合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 麦芽糖应符合GB/T 20882.5和GB 15203的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、甘草粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 和 GB/T 48009 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.31 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.35 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.37 台湾传统香肠香料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.40 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.45 奶茶风味爆珠（凝胶糖果）、芝士风味爆珠（凝胶糖果）、柠檬风味爆珠（凝胶糖果）应符合 GB 17399 的规定。

2.1.46 芝士（干酪制品）应符合 GB 25192 的规定。

2.1.47 小龙虾仁应符合 GB 19295 的规定。

2.1.48 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.49 辣条应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.50 魔芋爽应符合 GB/T 41811 的规定。

2.1.51 贡菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.52 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

2.1.53 柠檬味爆珠果味酱应符合 GB/T 22474 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	具有产品应有的性状	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味，无酸败味	
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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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
亚硝酸盐残留量 <sup>a</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33

磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 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，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

检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、过氧化值。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（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、挑拣（或不挑拣）、修整（或不修整）、绞制（或切丁），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、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、海藻酸钠、谷氨酰胺转氨酶（加工助剂）、红曲红、高粱红、辣椒红、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素、酱油、蚝油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、甘草粉、酵母抽提物、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠，焦磷酸钠，六偏磷酸钠，D-异抗坏血酸钠、食用盐，葡萄糖）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、奶茶风味爆珠（凝胶糖果）、芝士风味爆珠（凝胶糖果）、柠檬风味爆珠（凝胶糖果）、柠檬味爆珠果味酱（水果风味酱）、芝士（干酪制品）、小龙虾仁、辣条（调味面制品）（经切段加工）、魔芋爽（魔芋凝胶食品）、贡菜（经挑拣、浸泡、清洗、切段加工）、食用香精、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、鸡粉调味料、大豆油、5'-肌苷酸二钠中的多种，经过打浆（或不打浆）、搅拌（或滚揉）、腌制、灌装（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、干燥（或晒干、风干）、冷却、包装、冷冻（或不冷冻）工艺加工而成的非即食腌腊肉制品。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》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳怡食品有限公司