



411960S-2026

思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0009S-2026

速冻烤肉肠

2026-07-09 发布

2026-07-09 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：邢伟伟、李开放、范雯、董亚军、白杨。

本标准适用于思念食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、濮阳思念食品有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司、河南华昱食品产业有限公司、河南源香食品有限公司、河南省长隆食品有限责任公司、河南睿骏食品有限公司。

H N

Q B

速冻烤肉肠

1 范围

本标准规定了速冻烤肉肠的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、乳清蛋白粉、魔芋粉、麦仁、玉米粒、花生、红豆、绿豆、莲子、开心果、葡萄干、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗、蜜制椰纤果、胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、香菇、木耳、山药、竹笋、马蹄、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、白酒、酱油、食醋、复合调味料、大豆油、月桂叶（香叶）、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、芫荽、桔茗、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜为辅料，添加食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酸钠、食品用香精、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、明胶、聚丙烯酸钠、结冷胶、甲基纤维素、黄原胶、海藻酸钠、瓜尔胶、可得然胶、酪蛋白酸钠、D-异抗血酸钠、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、甜菜红、亚硝酸钠），酶制剂谷氨酰胺转氨酶（加工助剂）】中的一种或多种，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、杀菌（或不杀菌）、冷却后，采用速冻工艺使中心温度达到-18℃以下，制成的熟制烤肉肠产品。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 猪肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.10 麦仁、玉米粒、花生、莲子、红豆和绿豆等应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 蔬菜（胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、香菇、山药、竹笋、马蹄）应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂及霉变，应符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 果仁（开心果、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.16 食品用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 蜜制椰纤果应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。
- 2.1.22 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的要求。
- 2.1.23 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的要求。
- 2.1.24 天然动物肠衣应符合 GB/T 7740 的要求。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 GB/T1886.301 的要求。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的要求。
- 2.1.28 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的要求。
- 2.1.29 赤藓红应符合 GB17512.1 的要求。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB1886.169 的要求。
- 2.1.31 D-异抗血酸钠应符合 GB1886.28 的要求。
- 2.1.32 谷氨酸钠应符合 GB1886.306 的要求。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的要求。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 2.1.35 大豆油应符合 GB/T 1535 的要求。
- 2.1.36 辣椒红应符合的 GB 1886.34 要求。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 酶制剂谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.50 食品级明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.53 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.54 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.55 甜菜红应符合 1886.111 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	肠体均匀，不破损	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
组织状态	组织致密,切片性能好,有弹性,无密集气孔	
色泽	具有产品固有颜色,有光泽	
风味	滋味鲜美,有产品应有的风味,无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
水分/(g/100g) ≤	75				GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	15	14	12	10	GB 5009.5
淀粉/(g/100g) ≤	3	5	10	15	GB 5009.9
脂肪/(g/100g) ≤	35				GB 5009.6
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.25				GB 5009.12
镉(以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1				GB 5009.15
铬(以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0				GB 5009.123
总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5				GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0				GB 5009.26

亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）≤	30	GB 5009.33
诱惑红 ^a /（g/kg）≤	0.015	GB 5009.35
磷酸盐（以磷酸根计） ^a /（g/kg）≤	5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计）/（g/kg）≤	0.5	GB 5009.288
赤藓红 ^a /（g/kg）≤	0.015	GB 5009.35
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a: 仅限添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。		

2.4 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	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	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

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31605 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。菌落总数、大肠菌群项目。型式检验项目按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉的一种或多种为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、乳清蛋白粉、魔芋粉、麦仁、玉米粒、花生、红豆、绿豆、莲子、开心果、葡萄干、杏仁、白果、核桃、松仁、板栗、蜜制椰纤果、胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、香菇、木耳、山药、竹笋、马蹄、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、果葡糖浆、白酒、酱油、食醋、复合调味料、大豆油、月桂叶（香叶）、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、芫荽、桔茗、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜为辅料，添加食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酸钠、食品用香精、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、明胶、聚丙烯酸钠、结冷胶、甲基纤维素、黄原胶、海藻酸钠、瓜尔胶、可得然胶、酪蛋白酸钠、D-异抗血酸钠、红曲红、诱惑红、胭脂虫红、赤藓红、辣椒红、甜菜红、亚硝酸钠），酶制剂谷氨酰胺转氨酶（加工助剂）】中的一种或多种，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、杀菌（或不杀菌）、冷却后，采用速冻工艺使中心温度达到-18℃以下，制成的熟制烤肉肠产品。

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，制订了本企业标准，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。

思念食品（河南）有限公司