



411688S-2017



遂平县开开食品有限公司企业标准

Q/SKS 0002S-2017

台湾烤肠

2017-07-25 发布

2017-07-25 实施

遂平县开开食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由遂平县开开食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘新中。

H N

Q B

台湾烤肠

1 范围

本标准规定了台湾烤肠的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎、腌制，配以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、五香调味料（姜粉、蒜粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、固态复合调味料（新奥尔良香料，详见附录 A）、亚硝酸钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠，再经搅拌、灌装（胶原蛋白肠衣）成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的各种风味台湾烤肠。该产品属于熏煮香肠制品。

2 要求

2.1 辅料

- 2.1.1 鸡肉、鸭肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.3 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.24 五香调味料（姜粉、蒜粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 鸡肉香精、猪肉香精、麻辣香精、香辣香精、甜玉米香精、香嫩香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 固态复合调味料应符合 Q/STB 0001S-2015(附录 A) 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	指 标		试验方法
性 状	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状		取样品1袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。
色 泽	香嫩风味台湾烤肠	肉红色	
	新奥尔良风味台湾烤肠	橙黄色	
	香辣风味台湾烤肠	肉红色微带黄色	
	甜玉米风味台湾烤肠	黄乳白色或乳白色	
	麻辣风味台湾烤肠	肉红色微带黄色	
	香甜风味台湾烤肠	肉红色	
气、滋味	香嫩风味台湾烤肠	浓郁肉香味，咸淡适中，无异味	
	新奥尔良风味台湾烤肠	奥尔良烤鸡香气，咸淡适中，无异味	
	香辣风味台湾烤肠	肉香味，微香辣、咸淡适中，无异味	
	甜玉米风味台湾烤肠	甜玉米香气，咸淡适中，无异味	
	麻辣风味台湾烤肠	肉香味，麻辣、咸淡适中，无异味	
	香甜风味台湾烤肠	浓郁的肉香、甜香，咸淡适中，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
水分, %	≤ 70	GB 5009.3
淀粉, %	≤ 10	GB 5009.9
脂肪, %	≤ 25	GB 5009.6
蛋白质, %	≥ 10	GB 5009.5
氯化物 (以NaCl计), %	≤ 4	GB 5009.44
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.5	GB 5009.28
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
诱惑红 (以诱惑红计), (g/kg)	≤ 0.014	GB 5009.141

注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、同一功能的相同着色剂、防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	100	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 第二法

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符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官指标、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

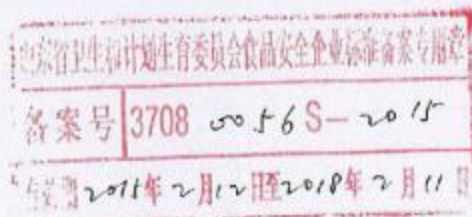
Q/STB

山东天博食品配料有限公司企业标准

Q/STB 0001S-2015



固态复合调味料



2015-02-15 发布

2015-02-15 实施

山东天博食品配料有限公司 发布

Q/STB0001S-2015

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由山东天博食品配料有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李洪久、李秉业、杨道兴。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/STB0001S-2015

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、运输与贮存。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、香辛料等两种或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、食品用香精、食品添加剂呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠等辅料，经混合、过筛加工而成的固态复合调味品。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1904 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌测定
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定（第一法）
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.42 食盐卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10783 食品添加剂 辣椒红
- GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 25544 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

Q/STB0001S-2015

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB/T 2845 呈味核苷酸二钠

HG 2791 食品添加剂 二氧化硅

JJF 1070 单件包装净含量与批量包装净含量的偏差规定

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

3.1.3 谷氨酸钠（味精）

应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.4 香辛料粉

应符合 GB/T 15691 调味品通用技术条件的规定。

3.1.5 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.6 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.7 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.8 酵母抽提物

应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.9 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.10 呈味核苷酸二钠

应符合 QB/T 2845 的规定。

3.1.11 食品添加剂 二氧化硅

应符合 HG 2791 的规定。

3.1.12 食品添加剂 山梨酸钾

应符合 GB 13736 的规定。

3.1.13 食品添加剂 辣椒红

应符合 GB 10783 的规定。

3.1.14 食品添加剂 柠檬酸

应符合 GB 1987 的规定。

3.1.15 食品添加剂 DL-苹果酸

Q/STB0001S-2015

应符合 GB 25544 的规定。

3.1.16 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）

应符合 GB 22367 的规定。

3.1.17 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1904 的规定。

3.1.18 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料前处理→配料→混合→过筛→内包装→外包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
溢气味	具有本品特有的溢味、气味， 无异味	用无色取样瓶或烧杯取样直接观察其颜色、状态；用鼻子嗅其气味；或取样稀释成5%溶液嗅其气味，尝其溢味；将10~50g (ml) 试样按状态不同均匀置于白纸上、烧杯、试管内，于光线充足、无异味的环境中，辨其有无杂质。
色泽	具有本品特有的色泽	
性状	符合本品特有的状态	
杂质	无肉眼可见杂质，无异物	
备注：产品不同批次之间或同批次随时间放置有些许差别属正常现象，不应影响使用。		

3.4 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(干燥失重)/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	GB 2818 ± 2.0	GB/T 5009.42
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.05	GB/T 5009.39
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.5(第一法)
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行	

3.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

Q/STB0001S-2015

3.6 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》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 净含量检验

按JJF1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种(型号)、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

批量在2件以内全抽,在3件至100件抽3件,超过100件,增加部分再多抽样3%。采样总量不得少于180g(ml),分装于干燥、洁净的取样瓶(袋)中。瓶上标签注明:样品来源、产品名称、产品批号、产品数量、取样日期。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

感官指标、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群和净含量。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门或委外检验合格方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品安全监督检测机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用铝箔袋等包装材料,应符合GB 9683复合食品包装袋卫生标准等的规定。

Q/STB0001S-2015

- 8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合GB/T 6543的规定。
- 8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、仓储和运输。
- 8.3 运输
 - 8.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
 - 8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁摔、撞击、挤压。
- 8.4 贮存
 - 8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,高地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
 - 8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为18个月,特殊产品根据保质实验单独制定。



编制说明

本标准适用于鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎、腌制，配以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、五香调味料（姜粉、蒜粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、固态复合调味料（新奥尔良香料，详见附录A）、亚硝酸钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠，再经搅拌、灌装（胶原蛋白肠衣）成型、干燥、蒸煮、冷却、包装、速冻、装箱加工而成的各种风味台湾烤肠。该产品属于熏煮香肠火腿制品。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》有关规定，参照 SB/T 10279 《熏煮香肠》、SB/T 10379 《速冻调制食品》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。

本标准规定了台湾烤肠的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

遂平县开开食品有限公司

2014年06月29日