



411826S-2017



河南伊赛牛肉股份有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2017

熏煮香肠

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南伊赛牛肉股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南伊赛牛肉股份有限公司提出并起草；

本标准主要起草人：马路石、买银胖、皇甫幼宇、乔梁、常凌云、徐飞、冯金霞；

H N

Q B

熏煮香肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，经解冻（鲜品不解冻）、修整、绞制（或分割）后加入水、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、胭脂虫红、诱惑红、红曲红进行搅拌、腌制，再加入淀粉、麦芽糖、葡萄糖、大豆蛋白、鸡精、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油）、鸡蛋蛋白粉、香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉蔻、草果、孜然、丁香、山奈、蒜粉、良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）、味精、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、肉味香精）、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、海藻酸钠进行滚揉（或斩拌、乳化），经灌装、成型、干燥、蒸煮、烟熏、烤制、分切、冷却（或冷冻）、包装、杀菌等工艺（或其中几个工艺组合）加工而成的熏煮香肠。该产品属于肉灌肠类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB2707 或相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鸡肉、鸭肉应符合 GB16869 和 GB2707 相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.3 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉蔻、草果、孜然、丁香、山奈、蒜粉、良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T8967 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T10371 或相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB2717 的规定。
- 2.1.13 植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白应符合 GB20371 或 GB/T22493 或相应的食品安全标准和有关规定。

- 2.1.15 鸡蛋蛋白粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.16 淀粉应符合 GB/T8884 或 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.17 胶原蛋白肠衣应符合 GB14967 的规定。
- 2.1.18 天然肠衣应符合 GB/T7740 的规定。
- 2.1.19 水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.20 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、肉味香精）应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.21 亚硝酸钠应符合 GB1886.11 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB25557 的规定。
- 2.1.25 乳酸钠应符合 GB25537 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.28 胭脂虫红应符合 SN/T2360.9 或相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 或相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB29929 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.34 大豆油应符合 GB/T1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 菜籽油应符合 GB/T1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 花生油应符合 GB1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	具有产品应有的色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其形状、色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态	圆柱状、有弹性、切片良好，或具有产品应有的组织状态	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	特 级	优 级	普 通 级	
蛋白质, % \geq	16	14	10	GB5009.5
淀粉, % \leq	3	4	10	GB5009.9 或 GB/T 9695.14
脂肪, % \leq	25			GB5009.6 或 GB/T9695.7
水分, % \leq	70			GB5009.3 或 GB/T 9695.15
食盐, % \leq	3.0			GB5009.44 或 GB/T9695.8
诱惑红, g/kg \leq	0.01			GB5009.141
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg \leq	30			GB5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg \leq	1.4			GB5009.28
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4			GB5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1			GB5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5			GB5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0			GB5009.123
苯并【a】芘 ^b , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5.0			GB5009.27 或 NY/T1666
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0			GB5009.26
滴滴涕 (DDT), mg/kg \leq	0.2 (脂肪含量 10% 以下的产品, 以原样计) 2 (脂肪含量 10% 以上的产品, 以脂肪计)			GB/T5009.19 或 GB/T 5009.162
六六六 (HCB), mg/kg \leq	0.1 (脂肪含量 10% 以下的产品, 以原样计) 1 (脂肪含量 10% 以上的产品, 以脂肪计)			GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
注:				
*为严于食品安全国家标准的指标				
相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时, 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（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希菌 0517:H7 ^b	5	0	0	—	GB4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB4789.30

注：
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量。
b: 仅适用于牛肉制品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品中污染物限量应符合GB2762的规定。

食品中农药最大残留限应符合GB2763的规定。

兽药残留应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括；感官、菌落总数、大肠菌群、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（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，经解冻（鲜品不解冻）、修整、绞制（或分割）后加入水、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、胭脂虫红、诱惑红、红曲红进行搅拌、腌制，再加入淀粉、麦芽糖、葡萄糖、大豆蛋白、鸡精、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油）、鸡蛋蛋白粉、香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉蔻、草果、孜然、丁香、山奈、蒜粉、良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）、味精、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、肉味香精）、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、海藻酸钠进行滚揉（或斩拌、乳化），经灌装、成型、干燥、蒸煮、烟熏、烤制、分切、冷却（或冷冻）、包装、杀菌等工艺（或其中几个工艺组合）加工而成的熏煮香肠。该产品属于肉灌肠类。

根据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB2726《熟肉制品》、SB/T 10279《熏煮香肠》并结合产品特性，起草了《熏煮香肠》标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南伊赛牛肉股份有限公司

2017年06月26日