



411997S-2017



郑州市恒宇食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0001S-2017

台湾风味烤香肠

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

郑州市恒宇食品有限公司 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。

本标准由郑州市恒宇食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘珂。

H N

Q B

台湾风味烤香肠

1 范围

本标准规定了台湾风味烤香肠的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉中的几种为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制后，配以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、皮蛋、谷氨酸钠（味精）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、姜粉、蒜粉（或大蒜）、胡椒粉、孜然粒、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、酵母抽提物、麦芽糊精、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、甜玉米香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、诱惑红、红曲黄色素、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠，中的几种再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加或不添加甜玉米、鸡脆骨搅拌，灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、冷冻、包装、装箱加工而成的各种风味台湾烤香肠。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

台湾风味烤肠：以鸡肉、猪肉、鸭肉中的几种为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制后，配以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、皮蛋、谷氨酸钠（味精）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、姜粉、蒜粉（或大蒜）、胡椒粉、孜然粒、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、酵母抽提物、麦芽糊精、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、甜玉米香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、诱惑红、红曲黄色素、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠中的几种，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加或不添加甜玉米、鸡脆骨搅拌，灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、冷冻、包装、装箱加工而成的各种风味台湾烤香肠。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 鸡肉、鸡脆骨、鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 3.1.2 猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 3.1.8 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 姜粉、蒜粉、胡椒粉、孜然粒、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.12 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.13 猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、甜玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.24 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 和 QB 2731 的规定。
- 3.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.26 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 3.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.28 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定；
- 3.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 284 和 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.30 红曲黄色素应符合 1886.66 的规定。
- 3.1.31 皮蛋应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。
- 3.1.32 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 天然肠衣应符合 QB 2731 和 GB/T 7740 的规定。
- 3.1.35 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。

3.2 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 | 检测方法 |
|----|-------------------|--------------|
| 性状 | 圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状 | 取样品 50g, 置于洁 |

| | | | |
|----------|---|------------|--|
| 色泽 | 香嫩风味烤香肠 孜然风味烤香肠 黑椒风味烤香肠 香辣风味烤香肠 金恒宇风味烤香肠、 蒜味烤香肠、 皮蛋风味烤香肠、 原味肉肠烤肠、 香辣风味肉肠烤肠、 黑椒风味肉肠烤肠 | 肉红色 | 净的白瓷盘中，在自然光线 下观察其性状、色泽，嗅其 气味，然后用温开水漱口，品其 滋味，并检查有无外来杂质。 |
| | 脆骨肉肠烤肠、奥尔良风 味烤香肠、 | 橙黄色 | |
| | 甜玉米风味烤香肠 | 微黄色及乳白色 | |
| 气味 | 香嫩风味烤香肠 香辣风味烤香肠 金恒宇风味烤香肠、 皮蛋风味烤香肠、 原味肉肠烤肠、 脆骨肉肠烤肠、 香辣风味肉肠烤肠、 黑椒风味肉肠烤肠 | 肉香气 | |
| | 孜然风味烤香肠 | 肉香气，孜然气 | |
| | 黑椒风味烤香肠 | 肉香气，黑胡椒气 | |
| | 甜玉米风味烤香肠 | 天然甜玉米香气 | |
| | 奥尔良风味烤香肠、 | 奥尔良烤鸡香气 | |
| | 蒜味烤香肠 | 肉香气、蒜香气 | |
| 滋味 | 香嫩风味烤香肠 恒宇风味烤香肠、 | 甜香味 | |
| | 孜然风味烤香肠 | 微辣，孜然香味 | |
| | 黑椒风味烤香肠 | 微辣，黑胡椒香味 | |
| | 甜玉米风味烤香肠 | 甜玉米香味，微带奶香 | |
| | 奥尔良风味烤香肠 | 甜，香，微辣 | |
| | 香辣风味烤香肠 | 辣味，微甜 | |
| | 蒜味烤香肠、 | 蒜香味，微甜 | |
| | 香辣风味肉肠烤肠 | 肉香味，辣味 | |
| | 皮蛋风味烤香肠、 原味肉肠烤肠、 脆骨肉肠烤肠、 | 肉香味 | |
| 黑椒风味肉肠烤肠 | 微辣，黑胡椒香味 | | |

| | | |
|----|-----------|--|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |
|----|-----------|--|

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|-------------------------------------|---------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 70.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 10.0 | GB 5009.5 |
| 脂肪, g/100g | ≤ 25.0 | GB 5009.6 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 诱惑红 (以诱惑红计) g/kg | ≤ 0.015 | GB 5009.141 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) g/kg | ≤ 1.5 | GB 5009.28 |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg | ≤ 30.0 | GB 5009.33 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
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。

3.4 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 平板计数法 |
| 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 第二法 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; 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值。

3.5 净含量及允许短缺量

3.5.1 净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

3.5.2 计量销售 取产品称重后按实际重量销售。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

3.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留应符合相关规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、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

编制说明

台湾风味烤肠是以鸡肉、猪肉、鸭肉中的几种为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制后，配以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、皮蛋、谷氨酸钠（味精）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、姜粉、蒜粉（或大蒜）、胡椒粉、孜然粒、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、酵母抽提物、麦芽糊精、亚硝酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、麻辣香精、甜玉米香精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、诱惑红、红曲黄色素、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠，中的几种再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加或不添加甜玉米、鸡脆骨搅拌，灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、冷冻、包装、装箱加工而成的各种风味台湾烤香肠。该产品属于肉灌肠类。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》、SB/T 10279《熏煮香肠》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州市恒宇食品有限公司

2017年8月1日