



413902S-2018



新乡市质信食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2018

---

# 香肠

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

---

新乡市质信食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由新乡市质信食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘在凤。

本标准自实施日起代替 Q/XZS 0001S-2017（备案号 412692S-2017，2017-11-14 发布实施）。

H N

Q B

# 香肠

## 1 范围

本标准规定了香肠的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经修整，绞碎，添加食用玉米淀粉、大豆拉丝蛋白、白砂糖、白酒、食用盐、味精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、亚硝酸钠、红曲红、猪肉香精，调配腌制，罐装入肠衣，打结，烘焙，包装加工而成的非即食香肠。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 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	瘦肉呈红色，脂肪呈乳白色，外表有光泽	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性状、杂质。闻其气味，用开水漱口，熟制后品其滋味。
气味	具有本品应具有香气	
滋味	具有产品特有滋味，无异味	
性状	外形完整，均匀，表面干爽呈现收缩后的自然皱纹	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 38	GB 5009.3
氯化物(以氯化钠计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 14	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 8	GB 5009.6
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 22	GB/T 9695.31
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
亚硝酸钠(以 NaNO <sub>2</sub> 计, 残留量), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

#### 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 食品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, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、过氧化值、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）猪肉、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经修整，绞碎，添加食用玉米淀粉、大豆拉丝蛋白、白砂糖、白酒、食用盐、味精、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、亚硝酸钠、红曲红、猪肉香精，调配腌制，罐装入肠衣，打结，烘焙，包装加工而成的非即食香肠。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，参考 GB/T 23493《中式香肠》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。

本标准规定了香肠的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市质信食品有限公司