



412682S-2018



河南千大食品有限公司企业标准

Q/HQS 0002S-2018

---

# 蔬菜素食香肠

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

河南千大食品有限公司 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》编写。

本标准由河南千大食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：艾青青。

H N

Q B

# 蔬菜素食香肠

## 1 范围

本标准规定了蔬菜素食香肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆植物蛋白、木薯淀粉、芹菜（清洗、绞切）、胡萝卜（清洗、绞切）、香菇（清洗、绞切）、青花菜（清洗、绞切）、海带（清洗、绞切）、结球甘蓝（清洗、绞切）、黑木耳（清洗、绞切）、生活饮用水、花生植物蛋白、食用盐、花生油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡蛋、核桃仁、卡拉胶、香葱油、食品香精（芹菜味香精、胡萝卜味香精、香菇味香精、青花菜味香精、海带味香精、结球甘蓝味香精、黑木耳味香精）中的几种为原料，经配料、搅拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的蔬菜素食香肠。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 大豆植物蛋白、花生植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.10 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 食品香精（芹菜味香精、胡萝卜味香精、香菇味香精、青花菜味香精、海带味香精、结球甘蓝味香精、黑木耳味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 结球甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.16 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 青花菜应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 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
-----	-----	------

性状	肠体均匀饱满，无损伤、结扎牢固、密封良好、组织紧密、有弹性，无破裂	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，温水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有固有的气、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
蛋白质/(g/100g) $\geq$	10.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) $\leq$	70.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) $\leq$	5.0	GB 5009.44
淀粉/(g/100g) $\leq$	10.0	GB 5009.9
*铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.28

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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第二法

注：a样品的采样及处理按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应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定；；兽药残留应符合国家有关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大豆植物蛋白、木薯淀粉、芹菜（清洗、绞切）、胡萝卜（清洗、绞切）、香菇（清洗、绞切）、青花菜（清洗、绞切）、海带（清洗、绞切）、结球甘蓝（清洗、绞切）、黑木耳（清洗、绞切）、生活饮用水、花生植物蛋白、食用盐、花生油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡蛋、核桃仁、卡拉胶、香葱油、食品香精（芹菜味香精、胡萝卜味香精、香菇味香精、青花菜味香精、海带味香精、结球甘蓝味香精、黑木耳味香精）中的几种为原料，经配料、搅拌、灌装、熟制灭菌、冷却、包装而成的蔬菜素食香肠。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南千大食品有限公司