



410330S-2019



河南双润食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

风味烤肠

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

河南双润食品有限公司 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。

本标准由河南双润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春华、郭云飞、朱强。

H N

Q B

风味烤肠

1 范围

本标准规定了风味烤肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、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、新奥尔良风味香精）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣或者灌入胶原蛋白肠衣中，经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 猪肉、猪皮应符合 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 甜玉米粒应符合 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 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 芝麻应符合 GB/T 11761 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 花生仁应符合 GB/T 1532 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 香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、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 食用香精（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、新奥尔良风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.27 聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性，无破裂	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，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，%	≤	20	GB 5009.9
脂肪，%	≤	35	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	≤	0.015	GB 5009.141
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

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应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 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的规定和公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、鸭肉、猪肉、猪皮中的几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料（姜粉、蒜粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、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、新奥尔良风味香精）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，灌入聚偏二氯乙烯（PVDC）片状肠衣或者灌入胶原蛋白肠衣中，经灌装成型、结扎、高温蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。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》有关规定，参照 SB/T 10279 《熏煮香肠》、GB/T 20712 《火腿肠》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。

本标准规定了风味烤肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。