



410932S-2019



安阳市金佰佳工贸有限公司企业标准

Q/AJB 0002S-2019

熏煮香肠

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

安阳市金佰佳工贸有限公司 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》的规定。

本标准由安阳市金佰佳工贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘刚、佟士国、安静。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或全部为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞碎、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻油、蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白）、淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、白芷粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、肉豆蔻、肉桂、山奈）、食品添加剂〔（亚硝酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯）、食品用香精（排骨香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣油状香精、肉味膏状香精）、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、增稠剂（魔芋精粉、亚麻籽胶、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯）复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、D-异抗坏血酸钠、山楂核烟熏香味料II号中的多种〕，再经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），经灌装成型、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的熏煮香肠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉）应符合GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合NY/T 1039和GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白应符合GB/T 20371的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.15 八角粉应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.16 姜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 白胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 辣椒粉应符合GB/T 23183 的规定。
- 2.1.19 洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20 桂皮粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 甘草粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.22 花椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.24 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 肉豆蔻粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 小茴香粉、蒜粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 复配乳化稳定剂应符合 GB 26687的规定。
- 2.1.28 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 胭脂虫红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.33 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 双乙酸钠应该符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.44 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.45 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.50 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.51 山楂核烟熏香味料 II 号应符合 GB 1886.127 的规定。
- 2.1.52 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.53 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 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
外 观	长柱形，肠体干爽，有光泽、粗细均匀，无粘液，无破损	取产品50g置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察形态、色泽、查看是否有杂质等，用嗅其气味，品其滋味，应符合表1规定。
色 泽	具有产品固有的颜色，且均匀一致	
组织状态	组织致密有弹性，切片性能好，无密集气孔，在切面中不能有直径大于 2mm 的气孔，无汁液	
风 味	咸淡适中，滋味鲜美，有该产品的特有风味，无异味	

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
	一级	二级	三级	无淀粉产品 ^a	
蛋白质/ (g/100g) \geq	16	14	10	14	GB 5009.5
淀粉/ (g/100g) \leq	3	4	10	1	GB 5009.9
脂肪/ (g/100g) \leq	25				GB 5009.6
水分/ (g/100g) \leq	70				GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) \leq	4.0				GB 5009.44
苯并 (a) 芘 ^b / (μ g/kg) \leq	5.0				GB 5009.27
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO_2 计) / (mg/kg) \leq	30				GB 5009.33
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.5				GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) \leq	0.1				GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) \leq	0.05				GB 5009.17
*总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.3				GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺 / (μ g/kg) \leq	3.0				GB 5009.26
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) \leq	1.0				GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg) \leq	1.5				GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg) \leq	0.1				GB 5009.121
诱惑红 / (g/kg) \leq	0.002				GB 5009.141
双乙酸钠 / (g/kg) \leq	0.7				GB 5009.277

a 指加工过程中不添加任何淀粉类物质。

*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

b 限于熏烤产品 (混合熏煮香肠、鸡肉熏煮香肠、猪肉熏煮香肠、鸭肉熏煮香肠)

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规定的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	10 ²	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
单核细胞增生李斯特氏菌 / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 30
注 1: a 样品的采集及处理按 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JTF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 兽药残留应符合国家相关规定及公告; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

熏煮香肠是以鲜、冻猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或全部为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞碎、腌制（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠）或不腌制后，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、麦芽糖、麦芽糊精、乳酸钠、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻油、蛋白（大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆浓缩蛋白）、淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉）、香辛料（姜粉、蒜粉、白胡椒粉、辣椒粉、桂皮粉、甘草粉、花椒粉、洋葱粉、八角粉、白芷粉、肉豆蔻粉、小茴香）、五香粉（砂仁、丁香、肉豆蔻、肉桂、山奈）、食品添加剂〔（亚硝酸钠、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯）、食品用香精（排骨香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣油状香精、肉味膏状香精）、着色剂（红曲米、高粱红、诱惑红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素）、增稠剂（魔芋精粉、亚麻籽胶、 β -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯）复配乳化稳定剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、单甘油脂肪酸酯）、D-异抗坏血酸钠、山楂核烟熏香味料II号中的多种〕，再经搅拌（或滚揉）、斩拌（或不斩拌）、乳化（或不乳化）、搅拌（或不搅拌），经灌装成型、干燥（或不干燥）、蒸煮、烟熏（或不烟熏）冷却、包装、二次杀菌（或不二次杀菌）加工而成的熏煮香肠。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 SB/T 10279《熏煮香肠》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了熏煮香肠的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市金佰佳工贸有限公司