



413034S-2017



河南伊赛牛肉股份有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2017

熏煮香肠

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

河南伊赛牛肉股份有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准代替 2017 年 7 月 24 日实施的 Q/HYS 0004S-2017

本标准与 2017 年 7 月 24 日实施的 Q/HYS 0004S-2017 版本相比，主要变化如下：

-----增加了“鱼肉”为产品主要原料；

-----增加了食品添加剂“鸡精、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠”

本标准由河南伊赛牛肉股份有限公司提出并起草；

本标准主要起草人：马路石、买银胖、孙森伟、乔梁、皇甫幼宇、冯金霞；

熏煮香肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉为主要原料，经解冻（鲜品不解冻）、修整、绞制（或分割）后加入水、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、胭脂虫红、诱惑红、红曲红进行搅拌、腌制（或不腌制），再加入玉米淀粉、麦芽糖、葡萄糖、大豆蛋白、谷氨酰胺转氨酶、香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉豆蔻、草果、丁香、山奈、蒜粉、高良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）、味精、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乳酸钠、牛肉香精（液态、浆（膏）状）、卡拉胶、魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、海藻酸钠进行经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）加工而成的香肠类熟肉制品。该产品属于肉灌肠类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB2707 和相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鸡肉、鸭肉应符合 GB16869 和 GB2707 相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鱼肉应符合 GB2733 和相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.4 水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB25557 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB1886.11 的规定。
- 2.1.11 胭脂虫红应符合 Additive-137，附录 A【铅（以 Pb 计） ≤ 2.0 mg/kg，总砷（以 As 计） ≤ 2.0 mg/kg】的规定。
- 2.1.12 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB1886.181 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T8885 的规定。

- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB20371 或 GB/T22493 的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.19 香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉豆蔻、草果、丁香、山奈、蒜粉、高良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB/T8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB29929 的规定。
- 2.1.26 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB25537 的规定。
- 2.1.29 牛肉香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 胶原蛋白肠衣应符合 GB14967 的规定。
- 2.1.40 天然肠衣应符合 GB/T7740 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	具有产品应有的色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其形状、色泽、组织状态、杂质，温开水漱口后，品尝其风味。
组织形态	圆柱状、有弹性、切片良好，或具有产品应有的组织状态	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	特级	优级	普通级	
蛋白质, % \geq	16	14	10	GB 5009.5
淀粉 ^a , % \leq	3	4	10	GB 5009.9
脂肪, % \leq	25			GB 5009.6
水分, % \leq	70			GB 5009.3
食盐, % \leq	3.0			GB 5009.44
诱惑红 g/kg \leq	0.014			GB 5009.141
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) g/kg \leq	0.1			GB 5009.121
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg \leq	29			GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	1.2			GB 5009.28
*铅(以 pb 计), mg/kg \leq	0.4			GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1			GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5			GB 5009.11
铬(以 CR 计), mg/kg \leq	1.0			GB 5009.123
苯并【a】芘 ^b , μg/kg \leq	5.0			GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg \leq	3.0			GB 5009.26
滴滴涕(DDT), mg/kg \leq	0.2(脂肪含量 10%以下的产品, 以原样计) 2(脂肪含量 10%以上的产品, 以脂肪计)			GB/T5009.19 或 GB/T 5009.162
六六六(HCB), mg/kg \leq	0.1(脂肪含量 10%以下的产品, 以原样计) 1(脂肪含量 10%以上的产品, 以脂肪计)			GB/T 5009.19 或 GB/T 5009.162
注: *为严于食品安全国家标准的指标				
a: 仅适用于有烟熏、烤制工艺的产品				

b: 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

2.4 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(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群 CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希菌 O157:H7 ^b	5	0	0	-	GB4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB4789.30

注: a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b:仅适用于牛肉制品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2761的规定; 食品中污染物限量应符合GB2762的规定; 食品中农药最大残留限量应符合GB2763的规定; 兽药残留应符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验为检验, 检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量; 型式检验按国家有关规定执行。。

附录A

COCHINEAL EXTRACT

胭脂虫红提取

Prepared at the 55th JECFA (2000), published in FNP 52 Add 8 (2000) superseding specifications prepared at the 51st JECFA (1998), published in FNP 52 Add 6 (1998). No ADI allocated at the 21st JECFA in 1977.

第55届食品添加剂专家委员会(2000年)会议编写,公布于FNP 52到8(2000年),取代了在第51届JFCFA(1998年)所编写并公布于FNP 52到6(1998年)的该标准规范说明。1997年,第21届食品添加剂专家委员会没有对其每日容许摄入量进行限制。

SYNONYMS 同义词

CI Natural Red 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120
CI 天然红 4, CI (1975) No. 75470; INS No. 120

DEFINITION 定义

Cochineal consists of the dried bodies of the female insect *Dactylopius coccus* Costa; Cochineal extract is the concentrated solution obtained after removing the alcohol (ethanol and/or methanol) from an aqueous, aqueous alcoholic or alcoholic extract of cochineal; the colouring principle is chiefly carminic acid; commercial products may also contain proteinaceous material derived from the source insect.

胭脂虫红由雌性胭脂虫的身体干燥而成,胭脂虫提取物是从胭脂虫的含水,含水酒精或酒精提取物中去除酒精(乙醇和/或甲醇)后得到的浓缩溶液;着色原理主要是胭脂红酸;商业产品也可能含有来自于源昆虫的蛋白质衍生物。

In commercial products the colouring principle may also be present in association with ammonium, potassium or sodium cations, singly or in combination, and these cations may also be present in excess.

在商业产品中,着色原理也可能由于其中铵离子,钾离子或钠离子的单独或相互结合,同时这些阳离子也可能过量存在。

Chemical names

7-beta-D-glucopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxy-1-methyl-9,10-dioxanthracene-2-carboxylic acid

化学名称

7-β-D-吡喃葡萄糖-3,5,6,8-四羟基-1-甲基-9,10-二氧杂蒽-2-羧酸

C.A.S. number

**1343-78-8 (cochineal)
1260-17-9 (carminic acid)**

C.A.S 号

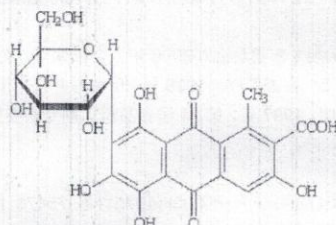
1343-78-8 (胭脂虫红)
1260-17-9 (胭脂红酸)

Chemical formula C₂₂H₂₀O₁₃ (Carminic acid)

化学式 C₂₂H₂₀O₁₃ (胭脂红酸)

Structural formul 结构式

胭脂红酸



Formula weight 物质的量	Carminic acid 胭脂红酸: 492.39
Assay 含量	Not less than 2.0% C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ 不低于2.0% C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃
DESCRIPTION 描述	Dark red liquid 深红色液体
FUNCTIONAL USES 功能用途	Colour 着色
CHARACTERISTICS 特性	
DENTIFICATION 鉴定	
<u>Solubility</u> 溶解度 (Vol. 4)	Freely soluble in water 易溶于水
<u>Colour reactions</u> 颜色反应	

Make a solution of the sample slightly alkaline by adding 1 drop of 10% sodium hydroxide or potassium hydroxide solution. A violet colour is produced.

加入 1 滴 10% 的氢氧化钠或氢氧化钾溶液使样品溶液呈轻度碱性。将会产生紫罗兰色。

Add a small sodium dithionite (Na₂S₂O₄) crystal to acid, neutral or alkaline solutions of the sample. The solutions are not decolorized.

Dry a small quantity of the sample in a porcelain dish. Cool thoroughly and treat the dry residue with 1 or 2 drops of cold sulfuric acid TS. No colour change occurs.

在酸性、中性或碱性溶液中加入少量的连二亚硫酸钠(Na₂S₂O₄)晶体, 溶液不被去色。在瓷盘里干燥少量样品, 完全冷却后用 1 或 2 滴冷硫酸 TS 处理干残渣, 颜色不发生任何改变。

Acidify a dispersion of the sample in water with 1/3 volume of hydrochloric acid TS and shake it with amyl alcohol. Wash the amyl alcohol solution 2-4 times with an equal volume of water to remove hydrochloric acid. Dilute the amyl

alcohol solution with 1-2 volumes of petroleum ether (40-60o) and shake with a few small portions of water to remove colour. Add, dropwise, 5% uranium acetate, shaking thoroughly after each addition. A characteristic emeraldgreen colour is produced.

用 1/3 体积的盐酸 TS 酸化水中样品的分散体系，加入戊醇溶液摇动。之后用戊醇溶液洗涤 2-4 次，再用等体积的水去除盐酸。用 1-2 倍体积的石油醚（40-60°）稀释戊醇溶液，并用少量的水摇动除去颜色。滴加 5% 醋酸铀，每次加完后摇匀，将会出现特征性的翡翠绿色。

PURITY 纯度

Protein 蛋白质(Vol. 4)

Not more than 不超过 2.2%

Proceed as directed under Nitrogen Determination (non-ammonia N x 6.25)

按照“氮测定法”（非氨 N x 6.25）

Ethanol 乙醇(Vol. 4)

Not more than 150 mg/kg 不超过 150 毫克/千克

Proceed as directed under Residual solvent 按照残余溶剂的指示进行

Methanol 甲醇(Vol.4)

Not more than 150 mg/kg 不超过 150 毫克/千克

Proceed as directed under Residual solvent 按照残余溶剂的指示进行

Microbiological criteria 微生物标准(Vol. 4)

Salmonella: 沙门氏菌

Negative per test 阴性结果

Lead 铅(Vol. 4)

Not more than 2 mg/kg 不超过 2 毫克/千克

Determine using an atomic absorption technique appropriate to the specified level. The selection of sample size and method of sample preparation may be based on the principles of the method described in Volume 4, "Instrumental Methods."

使用特定的原子吸收技术进行测定。样品的大小和样品制备方法的选择，可以参照第 4 卷“仪器分析”中所描述方法的原则进行。

METHOD OF ASSAY 测定方法

Weigh accurately about 1 g of the sample, dissolve in 30 ml of boiling 2N hydrochloric acid, and cool. Transfer quantitatively to a 1000 ml volumetric flask, dilute to volume with water, and mix. Determine the absorbance of the solution in a 1 cm cell at the wavelength of maximum absorbance (about 494 nm) using water as the blank. Calculate the percentage of carminic acid in the sample using the formula:

$$\frac{100 \times A \times 100}{1.39 \times W}$$

准确称取约 1 g 样品，溶于 30 mL 沸腾的 2N 盐酸中，冷却。定量转移至 1000 mL 容量瓶中，用水稀释至刻度，混匀。测定溶液在 1 cm 比色皿中最大吸收波长处（约 494 nm）的吸光度，用水溶液作为空白。使用公式计算胭脂红酸样品的百分比：

$$\frac{100 \times A \times 100}{1.39 \times W}$$

where

A = absorbance of the sample solution;

A=样品溶液的吸光度

W = weight, in mg, of the sample taken; and 1.39 = absorbance of a solution of carminic acid having a concentration of 100 mg per 1000 mL

W=样品的重量，以 mg 为单位

1.39=浓度为 100 mg / 1000 mL 的胭脂红酸溶液的吸光度

If the measured absorbance is not within the range 0.650 to 0.750, prepare another sample and adjust the weight accordingly.

如果测量的吸光度不在 0.650 至 0.750 的范围内，请准备另一个样品并相应地调整重量范围。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉为主要原料，经解冻（鲜品不解冻）、修整、绞制（或分割）后加入水、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、胭脂虫红、诱惑红、红曲红进行搅拌、腌制（或不腌制），再加入玉米淀粉、麦芽糖、葡萄糖、大豆蛋白、谷氨酰胺转氨酶、香辛料（大茴香、肉桂、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、甘草、白芷、肉豆蔻、草果、丁香、山奈、蒜粉、高良姜、香叶、桂皮、洋葱粉）、味精、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乳酸钠、牛肉香精（液态、浆（膏）状）、卡拉胶、魔芋粉、瓜尔胶、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、海藻酸钠进行搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）加工而成的香肠类熟肉制品。该产品属于肉灌肠类。

根据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、SB/T 10279《熏煮香肠》并结合产品特性，起草了《熏煮香肠》标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南伊赛牛肉股份有限公司