



410911S-2018



河南提篮食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2018

---

# 烤肠

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

---

河南提篮食品有限公司 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。

本标准由河南提篮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：栗浩清。

H N

Q B

# 烤肠

## 1 范围

本标准规定了烤肠的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胸软骨）为主要原料，添加生产用水、食用玉米淀粉、木薯淀粉、玉米粒、鸡胸软骨、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆蛋白、香辛料（辣椒粉、桂皮粉、蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶）、食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠（溶液）、赤藓红、诱惑红、红曲红）、食品用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、玉米味香精），经原料验收、解冻、修检、配料、绞制、搅拌（或斩拌或滚揉）、腌制、填充、烘烤（或蒸煮）、冷却、修剪、包装、速冻工艺加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸡胸软骨应符合 GB 16869、GB 2707 的规定。
- 2.1.3 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T317、GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 香辛料（蒜粉、洋葱粉、白胡椒）、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.17 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.24 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 食品用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、玉米味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

### 2.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	试验方法
外观	肠体均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固，密封良好，肠衣的结扎部位无内容物渗出	取适量样品，置于无色透明洁净的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其外观、色泽，检查有无杂质，嗅其气味，品其风味。
色泽	具有产品固有的色泽，均匀一致	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔，无汁液分离，无肉眼可见异物	

风味	咸淡适中，鲜香可口，具固有风味，无异味	
----	---------------------	--

### 2.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标	检测方法
水分/(g/100g)	≤	70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥	5.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	25	GB 5009.6
淀粉/(%)	≤	25	GB 5009.9
苯并[a]芘 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	30	GB 5009.33
赤藓红(以赤藓红计)/(g/kg)	≤	0.007	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计)/(g/kg)	≤	0.007	NY/T 1743
*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
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26

a 仅限于经烘烤产品。\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

注：相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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 <sup>b</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>c</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

b 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；

c 仅限于含牛肉的产品。

### 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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；兽药残留兽药残留应符合国家相关规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

烤肠是以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胸软骨）为主要原料，添加生产用水、食用玉米淀粉、木薯淀粉、玉米粒、鸡胸软骨、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、大豆蛋白、香辛料（辣椒粉、桂皮粉、蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶）、食品添加剂（卡拉胶、黄原胶、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠（溶液）、赤藓红、诱惑红、红曲红）、食品用香精（猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、玉米味香精），经原料验收、解冻、修检、配料、绞制、搅拌（或斩拌或滚揉）、腌制、填充、烘烤（或蒸煮）、冷却、修剪、包装、速冻工艺加工而成。

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 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南提篮食品有限公司

H N

Q B