



410982S-2018



永城市中一企业食品有限公司企业标准

Q/YZS 0002S-2018

---

# 冷冻生香肠

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

---

永城市中一企业食品有限公司 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。

本标准由永城市中一企业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨艳凌。

H N

Q B

# 冷冻生香肠

## 1 范围

本标准规定了冷冻生香肠的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经解冻、挑选、修整、绞制、斩拌、加入（食用盐、白砂糖、味精）、搅拌均匀后填入羊肠衣内、经包装、冷冻加工而成的非即食冷冻生香肠。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 羊肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	肠衣均匀饱满，无损伤，表面干净、完好，结扎牢固、密封良好	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及外观、组织状态，嗅其气味，煮熟后用温开水漱口，品尝其风味，
色 泽	具有产品固有的色泽	
组织状态	组织紧致，有弹性，切片良好，无软骨及其他杂质，无密集气孔	
风味	咸淡适口，滋味鲜美，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 测 方 法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
氯化物, g/100g	≤ 10	GB 5009.44
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

带\*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 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。

## 2.5 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。

## 2.6 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、兽药残留限量应符合国家相关标准规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经解冻、挑选、修整、绞制、斩拌、加入（食用盐、白砂糖、味精）、搅拌均匀后填入羊肠衣内、经包装、冷冻加工而成的非即食冷冻生香肠。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 10379《速冻调制食品》要求制订本企业标准，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 GB 2762 的规定。

H N

永城市中一企业食品有限公司

Q B