



411321S-2018



新郑市乐口食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2018

---

# 台湾烤肠

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

新郑市乐口食品有限公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/XLS0001S-2014。

本标准与 Q/ XLS0001S-2014 除年号更改为 Q/ XLS0001S-2018，其它无变化。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

标准中的附录 A、B 为规范性文件。

本标准由新郑市乐口食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市乐口食品有限公司。

本标准主要起草人：吕东江、白永霞、上官建斌、张雨晴。

H N

Q B

# 台湾烤肠

## 1 范围

本标准规定了台湾烤肠的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆特制蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉）、五香调味料（姜粉、蒜粉、大茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、香辛料调味料（详见附录 B3.2 项）、亚硝酸钠、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、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加甜玉米、鸡脆骨搅拌（或不添加），灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻、包装、装箱工艺加工而成的各种风味台湾烤肠。该产品属于肉灌肠类。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 鸡肉、鸡脆骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 猪肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 大豆组织蛋白、大豆特制蛋白应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 木薯变性淀粉应符合 GB 29926、GB 29929、GB 29932 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.17 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 鸡肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 亚麻籽胶应符合 QB 1886.175 的规定。
- 2.1.26 五香调味料应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.27 麻辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 香嫩香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 香辣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 甜玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 香辛料调味料应符合 Q/BBAR 0001S, 附录 B 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水卫生标准应符合 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		试验方法
性 状	圆柱形或自然弯曲状或呈特有加工形状		从样品中取出一袋，倒入洁净的不锈钢铁盘中，在室内自然光下其观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	台湾烤肠（香嫩风味）	肉红色	
	台湾烤肠（新奥尔良风味）	橙黄色	
	台湾烤肠（香辣风味）	肉红色、微带黄色	
	台湾烤肠（甜玉米风味）	黄乳白色（或乳白色）	
	台湾烤肠（麻辣风味）	肉红色、微带黄色	
气 味	台湾烤肠（香嫩风味）	浓郁肉香气	
	台湾烤肠（新奥尔良风味）	新奥尔良烤鸡香气	
	台湾烤肠（香辣风味）	肉香、微带辣椒香气	
	台湾烤肠（甜玉米风味）	甜玉米香气	
	台湾烤肠（麻辣风味）	辣椒、花椒复合而成的麻辣香气	
滋 味	台湾烤肠（香嫩风味）	浓郁的台湾风格甜香味	
	台湾烤肠（新奥尔良风味）	奥尔良烤鸡风味	
	台湾烤肠（香辣风味）	浓郁的肉香、微香辣	
	台湾烤肠（甜玉米风味）	甜玉米香味明显、微带奶香	
	台湾烤肠（麻辣风味）	纯正的麻辣风味	
杂 质	无外来可见杂质		

## 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, g/100g	≤	70	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	4	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥	10	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	25	GB 5009.6
淀粉*, g/100g	≤	10	GB 5009.9
铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.05	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	≤	0.014	SN/T 1743
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
N-亚硝胺类化合物, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

注: \*具体产品淀粉含量以标签标注为准。  
<sup>a</sup>本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。  
 同一功能的食品添加剂(相同着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占GB2760规定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	采样方案及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	≤	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
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

注: 采样方法符合GB 4789.1的规定。

## 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 GB 19303 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。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关标准。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、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。

H N

Q B

附录 A 食品添加剂的品种及限量

食品添加剂类别	食品添加剂名称	最大使用量(g/kg)	备注	适用产品
护色剂	亚硝酸钠	0.15	以 NaNO <sub>2</sub> 计, 残留量 ≤ 30 mg/kg	乐口台湾烤肠所有产品
水分保持剂	三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计	乐口台湾烤肠所有产品
着色剂	红曲红、高粱红	适量		乐口台湾烤肠(香嫩风味、香辣风味、麻辣风味)
	辣椒红	适量		乐口新奥尔良风味肠
	诱惑红	0.015	以诱惑红计	乐口台湾烤肠(香嫩风味、香辣风味、麻辣风味)
防腐剂	山梨酸钾	1.5	以山梨酸钾计	乐口台湾烤肠所有产品
增稠剂	卡拉胶、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯	适量		乐口台湾烤肠所有产品
增稠剂	亚麻籽胶	5.0		乐口台湾烤肠所有产品
扩氧化剂	D-异抗坏血酸钠	适量		乐口台湾烤肠所有产品

**备注:**

1、本附录所列食品添加剂品种是执行《台湾烤肠》标准的产品常用的单体添加剂品种(复配食品添加剂、卫生部公告新增添加剂品种以及适用于各类食品的部分添加剂未列出)。

2、本附录所列食品添加剂品种均适用于原料不同、添加配料物质不同的各类台湾烤肠, 具体产品使用的添加剂以标签标注为准。

3、根据产品需要, 执行《台湾烤肠》标准的产品亦可使用本附录以外的其它食品添加剂。

附录 B 固态调味料标准

备案号:

备案号: 3101155019S-2015
备案时间: 2015年6月17日
自备案之日起有效期三年
上海市浦东新区卫生和计划生育委员会 食品安全企业标准备案专用章

附录A

上海市食品安全企业标准



固态调味料



2015-06-10 发布

2015-07-09 实施

上海多味宝食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式按 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。

本标准参照 DB 31/2002-2012《食品安全地方标准 复合调味料》和 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》和 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由上海多味宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：上海多味宝食品有限公司。

本标准主要起草人：顾仁成。

本标准于2015年06月10日首次发布。

## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、大豆膳食纤维粉、香辛料等中的一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂等中的一种或几种），经搅拌混合制成的具有不同风味的非即食的固态调味料。（以下简称产品）

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1887 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.13 食品安全国家标准 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.191 食品中氯丙醇含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 7652 八角
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)
- GB 8860 脱水洋葱
- GB 8861 脱水大蒜
- GB/T 8884 马铃薯淀粉

- GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准  
 GB 10783 食品添加剂 辣椒红  
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
 GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）  
 GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）  
 GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定  
 GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定  
 GB 13886 食品添加剂 黄原胶  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 15961 食品添加剂 红曲红  
 GB/T 19618 甘草  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB/T 22494 大豆膳食纤维粉  
 GB/T 23183 辣椒粉  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂  
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 GB/T 30381 桂皮  
 GB/T 30391 花椒  
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠  
 DB 31/ 2002 食品安全地方标准 复合调味料  
 DB 31/ 2003 食品安全地方标准 复合调味料生产卫生规范  
 SB 10338-2000 酸水解植物蛋白调味液  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 复合调味料

以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、葡萄糖、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酵母抽提物、水解植物蛋白、大豆膳食纤维粉、香辛料等中的一种或几种为原料，添加或不添加食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、柠檬酸、焦糖色、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂等中的一种或几种），经搅拌混合制成的具有不同风味的非即食的复合调味料。

### 3.2 香辛料调味料

3.2.1 单一香辛料调味料：以黑胡椒、白胡椒、辣椒、大蒜、洋葱、花椒、甘草、八角、桂皮、小茴香、陈皮等中的一种香辛料原料制成的非即食的单一香辛料调味料。

3.2.2 复合香辛料调味料：以黑胡椒、白胡椒、辣椒、大蒜、洋葱、花椒、甘草、八角、桂皮、小茴香、陈皮等中的多种单一香辛料混合后制成的非即食的复合香辛料调味料。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 各种香辛料原料品种应是 GB/T 12729.1 规定的品种，且应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

4.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

4.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.12 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

4.1.13 辣椒红应符合 GB 10783 的规定。

4.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1887 的规定。

4.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

4.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

4.1.17 红曲红应符合 GB 15961 的规定。

4.1.18 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。

4.1.19 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。

4.1.20 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。

4.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

4.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

4.1.23 酸水解植物蛋白液应符合 SB 10338 的规定。

4.1.24 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

4.1.25 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.26 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

4.1.27 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

4.1.28 洋葱应符合 GB 8860 的规定。

4.1.29 大蒜应符合 GB 8861 的规定。

4.1.30 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.31 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.32 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

4.1.33 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.34 其他原辅料应符合相应的标准和相关规定。

## 4.2 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
色泽	该产品特有的色泽
组织形态	呈粉状或小颗粒状，流动性好，无结块
滋、气味	具有该产品特有的香气和口感
杂质	无肉眼可见的外来杂质

## 4.3 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	
		香辛料调味料	复合调味料
磨碎细度（标准筛网上的通过率），%	≥	97.5	/
水分，%	≤	13	18
总灰分，%	≤	10	/
酸不溶性灰分，%	≤	5	/
食盐（以NaCl计），%	≤	/	78
氨基酸态氮，%	≥	/	0.02
总氮，%	≥	/	0.05
总砷（以As计），mg/kg	≤	/	0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤	3.0	1.0
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	/	1.0

## 4.4 微生物指标

## 4.4.1 指示菌指标

复合调味料应符合表 3 的规定。

表 3 复合调味料指示菌指标

项 目	采样方案*及限量（若非指定均以cfu/g表示）			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌	5	2	10	1000
霉菌和酵母	5	3	500	10000

\*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 4.4.2 致病菌指标

复合调味料致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案*及限量（若非指定均以cfu/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
产气荚膜梭菌	5	2	100	1000

\*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 DB 31/2003 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官

随机抽取样品 10g, 平铺于清洁的磁盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽后, 闻其气味, 品尝其滋味。

##### 6.2 理化指标

- 6.2.1 磨碎细度的测定: 按 GB/T 12729.4 的规定进行。
- 6.2.2 水分(香辛料调味料)的检验: 按 GB/T 12729.6 的规定的测定。
- 6.2.3 水分(复合调味料)的测定: 按 GB 5009.3 的规定的测定。
- 6.2.4 总灰分的测定: 按 GB/T 12729.7 的规定进行。
- 6.2.5 酸不溶性灰分的测定: 按 GB/T 12729.9 的规定进行。
- 6.2.6 食盐含量的测定: 按 GB/T 5009.39 中 4.3 的规定进行。
- 6.2.7 氨基酸态氮的测定: 按 GB/T 5009.39 中 4.2 的规定进行。
- 6.2.8 总氮的测定: 按 GB 5009.5 的规定进行。
- 6.2.9 总砷的测定: 按 GB/T 5009.11 的规定进行。
- 6.2.10 铅的测定: 按 GB 5009.12 的规定进行。
- 6.2.11 3-氯-1,2-丙二醇的测定: 按 GB 5009.191 的规定进行。

##### 6.3 微生物指标

- 6.3.1 沙门氏菌: 按 GB 4789.4 的规定进行。
- 6.3.2 金黄色葡萄球菌: 按 GB 4789.10 中平板计数法的规定进行。
- 6.3.3 产气荚膜梭菌: 按 GB 4789.13 的规定进行。
- 6.3.4 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 的规定进行。
- 6.3.5 大肠埃希氏菌: 按 GB 4789.38 中平板计数法的规定进行。

##### 6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目
  - 7.1.2.1 香辛料调味料: 感官、净含量、磨碎细度、水分、总灰分、酸不溶性灰分。
  - 7.1.2.2 复合调味料(非即食): 感官、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、大肠埃希氏菌。

##### 7.2 型式检验

- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。
  - a) 新产品试制定;
  - b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
  - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
  - d) 国家质量监督机构提出要求时;

e) 长期停产后重新恢复生产时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 7.3 组批

以同一天生产的同一品种为一批。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

每批随机抽取 2kg，其中 1kg 为检样，1kg 为留样

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 检验结果如有不合格，可从该批中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，如仍不合格，则判该批产品为不合格产品。

7.5.1.2 微生物指标不允许复检。

#### 7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 随机抽取 10 包（件）（不少于 100g），如有一项不合格，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本标准，则判型式检验不合格。

7.5.2.2 微生物指标不允许复检。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号令的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装应符合 GB 9683、GB 9687 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具必须符合卫生要求，应保持清洁干燥，不得与有毒有害物质混运。

8.3.2 运输过程中防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时，应严禁抛掷，防止产品压坏破碎。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁干燥通风良好的仓库内，不得与有毒有害物质混贮。

8.4.2 产品应离地离墙堆放，并掌握先进先出的原则。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



## 编制说明

台湾烤肠是以鸡肉、猪肉、鸭肉为主要原料，经解冻、修整、绞碎、腌制（或不腌制）后，配以食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆特制蛋白、大豆分离蛋白）、食用玉米淀粉、木薯变性淀粉（乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉）、五香调味料（姜粉、蒜粉、大茴香粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、香辛料调味料（详见附录B3.2项）、亚硝酸钠、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、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、高粱红、山梨酸钾、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、添加甜玉米、鸡脆骨搅拌（或不添加），灌装成型、干燥、蒸煮、冷却、速冻、包装、装箱工艺加工而成的各种风味台湾烤肠。该产品属于肉灌肠类。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市乐口食品有限公司