



411767S-2018



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0001S-2018

生制香肠

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南佳怡食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南佳怡食品有限公司。

本标准主要起草人：李森、仵世清、王朋阳。

H N

Q B

生制香肠

1 范围

本标准规定了生制香肠的分类、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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉）中的一种或一种以上为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉（切丁）加入生活饮用水、白砂糖、大豆蛋白、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料（姜粉、蒜粉、大茴粉、辣椒粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、食品添加剂（磷酸酯双淀粉、食用香精〈猪肉精膏、牛肉精膏、鸡肉精膏〉、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、高粱红、辣椒红、亚硝酸钠）中的几种腌制、搅拌、静置、灌肠（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣）扭结、挂杆干燥或装盘冷冻、剪节、装袋封口、速冻而成的非即食生制香肠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）禽（鸡肉、鸭肉）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜（猪肉）应符合 GB 9959.1、GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 食用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉精膏）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 香辛料（大茴粉、蒜粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

- 2.1.22 羊肠衣、猪肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.23 姜粉应符合 NY/T 1073 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 辣椒粉应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 鲜（冻）畜（牛肉）应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
外观	圆柱状、肠体均匀，不破损	从样品中取出一袋，倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其外观、组织状态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，了解其风味。
组织状态	组织细密、切片性能好，有弹性无密集气孔	
色泽	本产品应有的色泽、有光泽	
风味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分， g/100g	≤ 75	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	≤ 35	GB 5009.6
淀粉， g/100g	≤ 10	GB 5009.9
铅（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
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）， mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：^a 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（相同色泽着色剂）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 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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、亚硝酸盐。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

生制香肠是以鲜（冻）畜禽（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉）中的一种或一种以上为主要原料，经解冻或不解冻、修整、绞肉（切丁）加入生活饮用水、白砂糖、大豆蛋白、食用玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料（姜粉、蒜粉、大茴粉、辣椒粉、花椒粉、白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、食品添加剂（磷酸酯双淀粉、食用香精＜猪肉精膏、牛肉精膏、鸡肉精膏＞、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、高粱红、辣椒红、亚硝酸钠）中的几种腌制、搅拌、静置、灌肠（羊肠衣、猪肠衣、胶原蛋白肠衣）扭结、挂杆干燥或装盘冷冻、剪节、装袋封口、速冻而成的非即食生制香肠。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳怡食品有限公司

Q B