



410337S-2026



信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户）企业标准

Q/XZZ 0003S-2026

风味烤香肠

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)提出。

本标准由信阳市市场监管综合行政执法支队和信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)共同起草。

本标准主要起草人：梁玉博、闫运。

H N

Q B

风味烤香肠

1 范围

本标准规定了风味烤香肠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、猪肉、猪皮、鸭肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、糯玉米粒、糯米粒、胡萝卜粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种】、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精、新奥尔良风味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，经灌入尼龙肠衣（或胶原蛋白肠衣、天然肠衣）成型、结扎（或打卡）、蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。

根据原料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鸡肉、鸡皮、猪肉、猪皮、鸭肉、牛肉、鸡脆骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 和 GB 14967 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 甜玉米粒、糯玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。

2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.23 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 尼龙肠衣应符合 GB 4806.7 的规定。
- 2.1.27 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 糯米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 胡萝卜粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 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
性状	圆柱状或呈特有加工形状，组织紧密有弹性， 无破裂	从样品中取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品固有滋味和气味，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
蛋白质, g/100g	≥ 5	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤ 25	GB 5009.9

脂肪, g/100g	≤	35	GB 5009.6
氯化物(以NaCl计), %	≤	6	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	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
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于含牛肉的产品检验。					

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 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 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鸡肉、鸡皮、猪肉、猪皮、鸭肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、修整、绞碎，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、甜玉米粒、糯玉米粒、糯米粒、胡萝卜粒、鸡脆骨（绞碎）、大豆蛋白（大豆组织蛋白、大豆分离蛋白）、芝麻、花生碎（花生仁粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、亚麻籽胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、诱惑红、山梨酸钾、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的几种】、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、甜玉米香精、香嫩香精、香辣香精、麻辣香精、新奥尔良风味香精中的一种或几种）中的几种为辅料，再经搅拌、调味（或不调味）后，经灌入尼龙肠衣（或胶原蛋白肠衣、天然肠衣）成型、结扎（或打卡）、蒸煮杀菌、冷却、包装加工而成的风味烤肠。

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，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。

信阳市羊山新区彙猪食品经营部(个体工商户)