



411479S-2026



河南年年来食品有限公司企业标准

Q/HNNL 0001S-2026

生鲜香肠

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南年年来食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南年年来食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南年年来食品有限公司

本标准主要起草人：刘广田，张丽丽

H N

Q B

生鲜香肠

1 范围

本标准规定了生鲜香肠的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜肉（猪肉、牛肉、驴肉、羊肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种）为主要原料，经修整、斩拌或不斩拌，添加【生活饮用水、食用盐、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香）、辣椒、味精、白砂糖、山胡椒油、柠檬汁、鱼露、高粱酒、米酒中的一种或几种】、食品用香精、食用香料、辣条风味腌料、复合调味料、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌、腌制、灌装（天然肠衣或胶原蛋白肠衣）、定型（烘干）、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食肉制品。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准：

生鲜香肠：是以鲜肉为主要原料，经修整、斩拌或不斩拌，配以其他辅料、经绞制、搅拌、腌制（或不腌制）、灌装、定型（烘干）、包装而成的非即食肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉：应符合GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水：应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合GB 13104 或GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合GB 2721 或GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合GB 2720 或GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 天然肠衣：应符合GB/T 7740 的规定。
- 3.1.7 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28 的规定。
- 3.1.8 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 辣椒：应符合GB/T 30382 的规定。
- 3.1.11 胶原蛋白肠衣：应符合GB 14967 的规定。
- 3.1.12 复合调味料：应符合GB 31644 的规定。
- 3.1.13 高粱酒：应符合GB 2757 的规定。
- 3.1.14 鱼露：应符合SB/T 10324 的规定。
- 3.1.15 山胡椒油：应符合GB 1886.35 的规定。
- 3.1.16 卡拉胶：应符合GB 1886.169 的规定。
- 3.1.17 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932 的规定。

3.1.18 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2 的规定。

3.1.19 食品用香精：应符合GB 30616 的规定。

3.1.20 辣条风味腌料：应符合GB 31644 的规定。

3.1.21 食用香料：应复合GB 29938的规定。

3.2 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	条状，外形完整，表面干爽，无焦斑和霉	取适量样品，在自然光下观察性状，切片后，观察其色泽和杂质，并闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味，无酸味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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	≥ 14	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
苯并（a）芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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 GB 31635 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜肉（猪肉、牛肉、驴肉、羊肉、鸡肉、火鸡肉中的一种或几种）为主要原料，经修整、斩拌或不斩拌，添加【生活饮用水、食用盐、香辛料（白胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、大蒜粉、豆蔻粉、丁香粉、桂皮粉、迷迭香碎、多香果粉、肉豆蔻粉、芥末籽、小茴香）、辣椒、味精、白砂糖、山胡椒油、柠檬汁、鱼露、高粱酒、米酒中的一种或几种】、食品用香精、食用香料、辣条风味腌料、复合调味料、碳酸氢钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶中的一种或几种，经绞制（或不绞制）、搅拌、腌制、灌装（天然肠衣或胶原蛋白肠衣）、定型（烘干）、包装等工艺加工而成，后期经冷藏（0-4℃）或冷冻（-18℃）贮存的非即食肉制品。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 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在GB 2760中的类别为：08.02.02腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南年来年来食品有限公司

Q B