

Q/PYF

盘锦宇飞食品有限公司企业标准

Q/PYF 0001S-2023

香肠

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施



前 言

本标准按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、SB/T10279-2017《熏煮香肠》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由盘锦宇飞食品有限公司提出，起草并负责解释。

本标准主要起草人：张乃先、焦红梅。

本标准属首次发布。



香肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（鲜（冻）牛肉、猪肉、鸡肉、鸡皮、鸭肉、鸭皮等）为主要原料，食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、甜玉米粒、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、味精、食用盐、大豆蛋白、香辛料为辅料，选择性添加食品添加剂卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、诱惑红、纳他霉素、赤藓红、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精，再经搅拌或斩拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、腌制（或不腌制）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）、包装等工艺制成的香肠类熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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
DB22/T 1806	速冻甜玉米粒
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求



- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 25532 食品安全国家标准 食品添加剂 纳他霉素
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)



- GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20884 麦芽糊精
SB/T 10279 熏煮香肠
SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
SB/T 10649 大豆蛋白制品
QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/ 低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
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（2005）第75号《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 原料肉：应经过去皮、骨、筋，不沾污、不混有其他杂质，并应符合 GB 9959.1、GB 9959.2、GB 2707、GB 16869、GB/T 17238 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 食用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.9 肠衣：应符合 GB/T 7740、SB/T 10373 的规定。
- 3.1.10 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精：GB/T 20882.6。
- 3.1.12 速冻甜玉米粒：应符合 DB22/T 1806 的规定。
- 3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。



- 3.2.2 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.2.3 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.2.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.2.5 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.2.6 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.2.7 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.2.8 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.2.9 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.2.10 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.2.11 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.2.12 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 3.2.13 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.3 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	肠体均匀，不破损	取样品置于白色器皿中，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。
色 泽	具有产品固有颜色，有光泽	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无气囊气孔	
风 味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.4 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
	香肠	肉皮肠	粉肠	
水分/(%)	≤ 75.0	90.0	90.0	GB 5009.3

蛋白质/(%)	≥	10.0	7.5	5.0	GB 5009.5
脂肪/(%)	≤	35.0	35.0	35.0	GB 5009.6
淀粉/(%)	≤	10.0	10.0	25.0	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤	0.25			GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05			GB 5009.17
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
镉(以Cd计)/(ng/kg)	≤	0.1			GB 5009.15
铬(以Cr计)/(ng/kg)	≤	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐/(μg/kg)	≤	3.0			GB 5009.26
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.27
(限于使用烟熏、烤制工艺的产品)					

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

限 量	采样方案*及限量(若非指定,均以25g或25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.4

注: n为同一批次产品应采集的样件数; c为最大可允许超出; m值的样品数; M为微生物指标可接受水平的限量值; M₂为微生物指标最高食品安全限量值。

样品的分析及处理按 GB 4789.1、GB 4789.17 执行。

a. 仅适用于牛肉制品

3.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药残留量

应符合农业部第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

3.11 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅材料、包装材料需经厂检验部门按标准进行检验或查证，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同日生产、同一品种产品为一批，每批随机抽取不少于 9 个最小包装，或不少于 2kg。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品监管部门进行抽查时；

4.5 判定规则

出厂检验全部符合 4.3 规定的项目，判该批产品为合格产品

出厂检验项目有一项不符合本标准，可在同批产品中加倍抽样复检（微生物指标不得复检），复验后仍不符合本标准的规定，判定该批产品为不合格品。



型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

5 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

5.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、和GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并注明等级。

包装储运图示标志应符合GB/T 6388、GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品包装应严密，捆扎牢固。包装材料、包装容器应符合国家食品安全标准的规定。包装用复合袋应符合GB 4806.7的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

5.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混运，运输应避免日晒、雨淋，运输中应轻装、轻卸，严禁重压、挤压、碰撞。

5.4 贮存

成品应放置清洁卫生、阴凉、干燥、通风、无虫、无鼠的仓库内，不得靠近热源，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应设垫板，与地面距离不低于10cm，距端面20cm。

在符合本标准规定的条件下，0—4℃保质期为3个月（经过杀菌工艺的，保质期为6个月），-18℃以下保质期为12个月。

