

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0013 S-2019 号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PFY

盘山夫宇食品有限公司企业标准

Q/PFY 0006S-2019

香肠



张艳丽

2019-11-20 发布

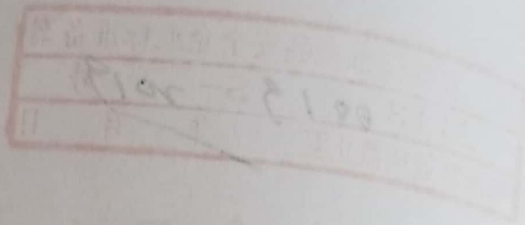
2019-12-20 实施

盘山夫宇食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

Q/PFY 0006S-2019



前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2726 《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。

本标准由盘山夫宇食品有限公司、北镇夫宇食品有限公司、枣庄夫宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张乃先、焦红梅。

本标准适用于以下单位：

盘山夫宇食品有限公司

地址：盘山县甜水镇孙家村

北镇夫宇食品有限公司

地址：北镇市沟帮子镇铁南社区工业园区 906—74—1466

枣庄夫宇食品有限公司

地址：薛城经济开发区纬四西路南侧

本标准属首次发布。

张艳丽



香肠

1 范围

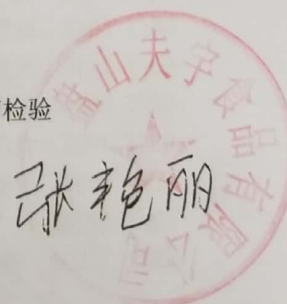
本标准规定了熏煮香肠的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

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。

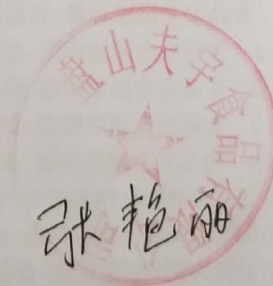
2 规范性引用文件

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
- 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 1886.39 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 食品中致病菌限量
- 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/T10279 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：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.12 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 25547 的规定。
- 3.2.11 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25557 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，无密集气孔	
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	

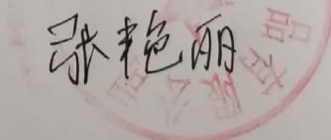
3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

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)/(mg/kg)	≤		0.40		GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤		0.05		GB 5009.17
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
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤		3.0		GB 5009.26

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 ^a 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	100 CFU/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 ^a	5	0	0	—	GB 4789.36

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; M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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。



3.9 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

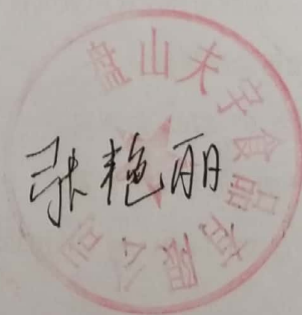
出厂检验项目有一项不符合本标准，可在同批产品中加倍抽样复检，复验后仍不符合本标准的规定，判定该批产品为不合格品。

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 9688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，距墙面20cm。

在符合本标准规定的条件下，0—4℃保质期为3个月，-18℃以下保质期为12个月。

