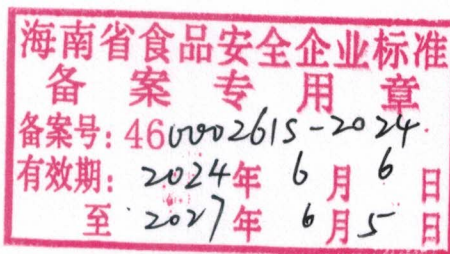


# Q/HSLZ

## 海南省食品安全企业标准

Q/HSLZ 0001S—2024

### 腊肠



2024-06-01 发布

2024-07-01 实施

海口香香腊味食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海口香香腊味食品有限公司提出。

本标准由海口香香腊味食品有限公司起草。

本标准主要起草人：蔡飞、冯儒照。

本标准为首次发布。

# 腊肠

## 1 范围

本标准规定了腊肠的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求，检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以猪肉为主要原料，以干肠衣、白砂糖、食盐、白酒、酱油、味精、姜等原料，添加食品添加剂（亚硝酸钠）、香辛料，经整理、切碎、调配、罐肠、晾晒、烘烤、包装等生产工艺制成的腊肠的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
SB/T 10160 姜  
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按质量要求分为特级、一级、二级和普通级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉：必须符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 肠衣：应符合 GB 14967 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.8 姜：应符合 SB/T 10160 的要求。
- 4.1.9 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的要求。
- 4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官指标

| 项 目   | 要 求                           | 检验方法                                                      |
|-------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 肥肉呈乳白色，瘦肉鲜红，红白分明，有光泽          | 取适量样品，切开，置于洁净的白瓷盘中，目测其色泽、性状和杂质；<br>将样品煮熟，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 性 状   | 肠体干爽，呈完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密，  |                                                           |
| 滋味与气味 | 咸甜适中，鲜美适口，腊香明显，醇香浓郁，无哈喇味或其他异味 |                                                           |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来杂质                  |                                                           |

4.3 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        |
|----------------------------|------|------|------|------|-------------|
|                            | 特级   | 一级   | 二级   | 普通级  |             |
| 蛋白质, g/100g $\geq$         | 22.0 | 20.0 | 17.0 | 14.0 | GB 5009.5   |
| 脂肪, g/100g $\leq$          | 35.0 | 45.0 | 55.0 | 60.0 | GB 5009.6   |
| 水分, g/100g $\leq$          | 25.0 |      |      |      | GB 5009.3   |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$ | 0.5  |      |      |      | GB 5009.227 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$   | 0.3  |      |      |      | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$  | 0.5  |      |      |      | GB 5009.11  |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$   | 0.1  |      |      |      | GB 5009.15  |
| 铬 (以 Cr), mg/kg $\leq$     | 1.0  |      |      |      | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, ug/kg $\leq$       | 4.9  |      |      |      | GB 5009.27  |
| N-二甲基亚硝胺, ug/kg $\leq$     | 3.0  |      |      |      | GB 5009.26  |
| 亚硝酸盐, mg/kg $\leq$         | 30.0 |      |      |      | GB 5009.33  |

4.4 净含量

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

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

产品抽样按所生产产品的1‰进行随机抽样，样品最小量为6个独立包装，不足6个独立包装时按6个独立包装抽取。样品总量不少于2kg。抽样数量1/2用于感官、理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适量样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、过氧化值、净含量。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7的规定，储运包装应符合GB/T 6543要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温散装产品保质期为50天，定型包装产品保质期为90天。在0~5℃产品保质期为180天。