

Q/YCS

云南诚崧食品有限公司企业标准

Q/YCS 0006 S—2023

腌腊肉制品（香肠）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010511 S- 2023

备案日期: 2023 年 11 月 22 日

2023 - 11 - 22 发布

2023 - 11 - 24 实施

云南诚崧食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品（香肠）是以鲜（冻）畜肉和禽肉为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、白砂糖、食用盐、香辛料、复合调味料、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、腌制、灌入肠衣等材质容器充填（成型）、干燥、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南诚崧食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭东林。

食品

号:5

期:

腌腊肉制品（香肠）

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品（香肠）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉和禽肉为主要原料，添加或不添加食用菌及其制品、白砂糖、食用盐、香辛料、复合调味料、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、腌制、灌入肠衣等材质容器充填（成型）、干燥、包装等工艺加工制成的腌腊肉制品（香肠）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 产品分类

按使用原辅料不同分为：广味腌腊肉制品（香肠）、滇味腌腊肉制品（香肠）、川味腌腊肉制品（香肠）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.7 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			
	广味香肠	滇味香肠	川味香肠	检测方法
色 泽	瘦肉呈枣红色、肥肉呈乳白色，色泽分明，表面有光泽。	瘦肉呈暗红色、肥肉呈乳白色，整体显酱色，肥瘦分明。	瘦肉呈暗红色，肥肉呈乳白色，整体显酱色，肥瘦分明。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下目视，将产品熟化后，鼻嗅，口尝。
滋味和气味	具有广味香肠特有的风味及香味，咸甜适中，鲜美适口、腊香浓郁、食而不腻	具有滇味香肠特有的风味及香味，鲜美适口、腊香浓郁、食而不腻	具有川味香肠特有的风味及香味，鲜美适口，腊香浓郁、食而不腻	
组织形态	外形完整，长短粗细较一致，表面干爽呈收缩后的自然皱纹，无粘液、无霉点			
杂 质	无正常视力可见外来杂质			

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
脂肪，g/100g ≤	45.0	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤	20	GB 5009.8
蛋白质，g/100g ≥	16.0	GB 5009.5
水分，g/100g ≤	25.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5	GB 5009.227
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	12.0	GB 5009.44

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650及有关规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于20kg，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年10月22日至2023年10月30日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2023年 11 月 21 日



郭陈林

备案单位主要负责人（签字）

2023年 11 月 1 日