

Q/GSG

昆明高上高食品有限公司企业标准

Q/GSG 0001 S—2024

代替 Q/GSG 0001 S-2020

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: 53010067 S- 2024

备案日期: 2024 年 01 月 24 日

2024-01-24 发布

2024-01-26 实施

昆明高上高食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌腊肉制品（香肠）是以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、白酒、香辛料、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、灌肠、烘干（或晒干、风干）等工艺制成。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、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。

本标准代替Q/GSG 0001 S-2020《腌腊肉制品（香肠）》。

本标准由昆明高上高食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：岳炜、黄元相、黄光显。

食品安
号: 530
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、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、白酒、香辛料、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、灌肠、烘干（或晒干、风干）等工艺制成的腌腊肉制品（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

- 3.1 按口味不同分为：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）。
3.2 按配料不同分为：特级、优级、普通级。

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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			检验方法
	广味香肠	滇味香肠	川味香肠	
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，将样品熟化后，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	无肉眼可见外来杂质。			

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
	特 级	优 级	普通级	
脂肪/(g/100g) ≤	35	45	55	GB 5009.6
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≤	20			GB 5009.8
水分/(g/100g) ≤	25	30	38	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	22	18	14	GB 5009.5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.4			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 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 规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

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、同一批次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 20kg,每批次抽样样品数量为 4kg（不少于 4 个独立包装），样品分成 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、生产工艺、生产设备有较大变化时；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、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置、仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、和混放。

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12月27日至2024年1月8日在**高上高食品公众号**上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

昆明高上高食品有限公司

备案单位（盖章）

2024年1月8日

苏元星

备案单位主要负责人（签字）

2024年1月8日