

Q/GSG

昆明高上高食品有限公司企业标准

Q/GSG 0001 S—2020

代替 Q/ GSG 0001 S-2017

腌腊肉制品（香肠）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010284S-2020

备案日期: 2020年11月27日

云南
备案
备案

2020-11-27 发布

2020-11-29 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，添加食用盐、白砂糖、白酒、香辛料等调味料，经配料、搅拌、腌制、灌肠、烘干（或晒干、风干）等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2730-2015 《腌腊肉制品卫生标准》制定，其中铅指标限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/GSG 0001 S-2017《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：黄元相、王能成、殷秀娟、张秀琴。

食品安全

号: 5301

期:

南省食品

案号: 5

案日期:

腌腊肉制品（香肠）

1 范围

本标准规定了香肠的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、白酒、香辛料等调味料，经配料、搅拌、腌制、灌肠、烘干（或晒干、风干）等工艺制成腌腊肉制品（香肠）。

2 规范性引用文件

本标准所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。

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：一级、二级、三级。

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 食用盐: 应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 味精: 应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 白酒: 应符合 GB 2757 的规定。

4.1.6 香辛料: 应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 生产加工水: 应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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

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	检验方法
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

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
		一 级	二 级	三 级	
脂肪 / (g/100g)	≤	35	40	45	GB 5009.6
总糖(以葡萄糖计)/ (g/100g)	≤	20			GB 5009.8
水 分 / (g/100g)	≤	25			GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	22	18	16	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	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 抽检

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），样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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

检验结果全部符合本标准要求的，判定为合格；若检验结果中有一项不符合本标准要求的，可以从同批次产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以检验结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 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食品安全标准和有关规定，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、混放。

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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》。

备案单位(盖章):



2020年12月1日

备案单位主要负责人(签字):

2020年12月1日