

Q/FDM

阜新德美客食品有限公司企业标准

Q/FDM 0001S-2024

熏煮香肠

2023-12-11 发布

2024-01-30 实施

阜新德美客食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全限量指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，理化指标依据SB/T 10279-2017《熏煮香肠》制定，微生物指标GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中食品安全指标铬限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

—— 对原标准中感官要求进行修订。

本标准由阜新德美客食品有限公司提出、解释并起草。

本标准主要起草人：刘向华、张春丽、张燕维、王越。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/FDM 0001S-2023。

熏煮香肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于熏煮香肠产品的生产、检验和销售。

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/T 317	白砂糖		
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 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶（含第1号修改单）
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红（含第1号修改单）
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 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 1886.315	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂虫红及其铝色淀
GB 1886.335	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 1886.339	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸钠
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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品	
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
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 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验
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 4806.7	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 5009.9	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 5009.26	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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
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/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/T 7740	天然肠衣		
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉		
GB/T 8885	食用玉米淀粉		
GB/T 9695.19	肉与肉制品	取样方法	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合		
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件		
GB/T 17030	食品包装用聚偏二氯乙烯(PVDC)片状肠衣膜		
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白	
GB/T 20880	食用葡萄糖		
GB/T 20883	麦芽糖		
GB 25192	食品安全国家标准	再制干酪和干酪制品	

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	脱氢乙酸钠
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	预包装食品	中致病菌限量
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29926	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸酯双淀粉
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 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)		
GB 30616	食品安全国家标准	食品用	香精
GB 31644	复合调味料		
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药	最大残留量
GH/T 1013	香菇		
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
SB/T 10416	调味料酒		
SB/T 10279	熏煮香肠		
SB/T 10373	胶原蛋白肠衣		
DB22/T 1806	速冻甜玉米粒		
国家质量监督检验检疫总局令[2023] 第70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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 熏煮香肠

以鲜(冻)畜禽肉及其制品(鸡肉、鸡皮、鸡脆骨、鸡爪、猪肉、猪肥膘、猪皮、猪脆骨、鸭肉、鸭皮、牛肉、牛筋、牛皮中的一种或几种)为主要原料,经修整、腌制(或不腌制)、绞碎后,加入水、淀粉(马铃薯淀粉、玉米淀粉)、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、大豆蛋白、香辛料(蒜、花椒、八角、胡椒、桂皮、芝麻、生姜)、复合调味料、再制干酪和干酪制品、甜玉米粒(或香菇、辣椒)、味精、白酒、调味料酒中的一种或几种,添加食品添加剂(亚硝酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸钠、红曲红、诱惑红、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精中的一种或几种),再经搅拌(或斩拌)、乳化(或不乳化)、滚揉(或不滚

揉)、充填、烘烤(或不烘烤)、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却等工艺制作的各种风味肉灌肠类熏煮香肠。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻畜禽产品:应符合 GB 2707 及 GB 2762 的规定。

4.1.2 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖:应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 大豆蛋白:应符合 GB 20371 的规定。

4.1.6 淀粉:应符合 GB/T 8884、GB/T 8885 的规定。

4.1.7 甜玉米粒:应符合 DB22/T 1806 的规定。

4.1.8 香菇:应符合 GH/T 1013 的规定。

4.1.9 味精:应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 白酒:应符合 GB 2757 的规定。

4.1.11 调味料酒:应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.12 亚硝酸钠:应符合 GB 1886.11 的规定。

4.1.13 三聚磷酸钠:应符合 GB 1886.335 的规定。

4.1.14 六偏磷酸钠:应符合 GB 1886.4 的规定。

4.1.15 焦磷酸钠:应符合 GB 1886.339 的规定。

4.1.16 乳酸钠:应符合 GB 25537 的规定。

4.1.17 红曲红:应符合 GB 1886.181 的规定。

4.1.18 诱惑红:应符合 GB 1886.222 的规定。

4.1.19 β -胡萝卜素:应符合 GB 8821 的规定。

4.1.20 胭脂虫红:应符合 GB 1886.315 的规定。

4.1.21 乳酸链球菌素:应符合 GB 1886.231 的规定。

- 4.1.22 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.23 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.24 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.25 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.26 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.27 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。
- 4.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 4.1.29 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的规定。
- 4.1.30 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 4.1.31 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.32 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.33 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.34 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.35 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.36 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.37 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.38 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.49 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.40 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.41 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.42 再制干酪和干酪制品：应符合 GB 25192 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	肠体均匀，不破损	取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其外观、色泽、组织状态，用温水漱口，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
水分 (g/100g)	≤ 75	GB 5009.3
蛋白质(g/100g)	≥ 10	GB 5009.5
脂肪(g/100g)	≤ 35	GB 5009.6
淀粉(g/100g)	≤ 10	GB 5009.9
总砷(以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘 ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
亚硝酸钠(以 NaNO ₂ 计), (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44

^a 仅限于烧烤和烟熏香肠

4.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (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

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 发酵肉制品类除外。

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB29921 及表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.6

^a仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。

4.6 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 真菌毒素限量

产品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 中的有关规定。

4.8 污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.9 农药残留量和兽药残留量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定；按 JJF 1070 规定方法测定。

4.11 食品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 原辅料入库验收

原辅材料、包装材料等入库前应由本公司质量部门检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一批。抽样数量应满足检验及留样需要，理化检验取样按 GB/T 9695.19 的规定。

5.3 检验分类

分出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

型式检验项目为要求中的全部项目。型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行

型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标有一项或一项以上不合格，即判定该产品不合格，不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

预包装产品标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用肠衣，应符合 GB/T 7740、SB/T 10373 或 GB/T 17030 的规定，内包装用塑料袋应符合 GB/T 10004 或 GB 4806.7 中食品袋的规定。运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于卫生、阴凉、通风、干燥处或 0~4℃ 或 -18℃ 以下的成品库中，防止与有害物质混放。产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 20cm。

6.4.2 常温或 0~4℃ 贮存的产品，根据产品灭菌温度不同，100℃ 以下灭菌产品保质期为 90 天、120 天，100℃~110℃ 灭菌产品保质期为 6 个月，110℃ 以上灭菌产品保质期为 9 个月、10 个月；-18℃ 以下保存的产品，根据产品不同，保质期分别为 6 个月、12 个月。