

哈尔滨寒鲜食品有限公司

关于“哈尔滨红肠”产品配料表及使用添加剂的公示

按照哈尔滨市市场监督管理局（2022）193号《关于公示“哈尔滨红肠”生产企业配料表及使用添加剂的函》的文件精神以及哈尔滨市红肠食品产业协会的要求，现对我公司“哈尔滨红肠”产品配料表及使用添加剂公示如下：



Q/HHX

哈尔滨寒鲜食品有限公司企业标准

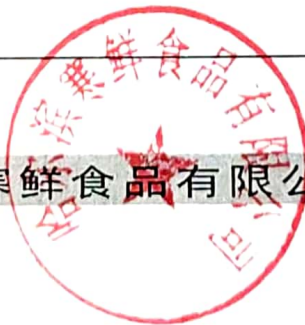
Q/HHX 0007S—2020

红肠

2020-07-12 发布

2020-08-12 实施

哈尔滨寒鲜食品有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 编写规则起草。
本标准由哈尔滨寒鲜食品有限公司提出并起草。
本标准由哈尔滨寒鲜食品有限公司批准。
本标准主要起草人：徐春波。
本标准于2017年06月首次发布，2020年07月第一次修订。



红肠

1 范围

本标准规定了红肠的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉为原料，以马铃薯淀粉、水、大蒜、食用盐、绵白糖、胡椒粉、桂皮粉为辅料，加或不加食用玉米淀粉，添加谷氨酸钠（味精）、亚硝酸钠，添加或不添加三聚磷酸钠、红曲米，经缓化（或不缓化）、选料、修整、配料、腌制、绞肉、搅拌、灌入天然猪小肠衣、烘烤、蒸煮、烟熏、冷却、包装等工艺加工制成的红肠。

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 1445 绵白糖

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 4789.10 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验

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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分:片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- SB/T 10348 大蒜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

3.1 红肠(I型):以鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉为原料,以马铃薯淀粉、水、大蒜、食用盐、绵白糖、胡椒粉、桂皮粉为辅料,添加谷氨酸钠(味精)、亚硝酸钠,经缓化(或不缓化)、选料、修整、配料、腌制、绞肉、搅拌、灌入天然猪小肠衣、烘烤、蒸煮、硬杂木(宜用果木)烟熏、冷却、包装等工艺加工制成的红肠(I型)。



3.2 红肠(Ⅱ型):以鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉为原料,以马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、水、大蒜、食用盐、绵白糖、胡椒粉、桂皮粉为辅料,添加谷氨酸钠(味精)、三聚磷酸钠、红曲米、亚硝酸钠,经缓化(或不缓化)、选料、修整、配料、腌制、绞肉、搅拌、灌入天然猪小肠衣、烘烤、蒸煮、硬杂木烟熏、冷却、包装等工艺加工制成的红肠(Ⅱ型)。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)猪肉:鲜、冻片猪肉应符合 GB/T 9959.1、GB 2707 的要求,应剔除皮、骨、筋腱、淋巴等,鲜、冻猪瘦肉应符合 GB/T 9959.2、GB 2707 的要求,应选用 2[#]和 4[#]分割肉。
- 4.1.2 鲜(冻)牛肉:应符合 GB/T 17238、GB 2707 的要求。
- 4.1.3 马铃薯淀粉:应符合 GB/T 8884、GB 31637 的要求。
- 4.1.4 食用玉米淀粉:应符合 GB/T 8885、GB 31637 的要求。
- 4.1.5 大蒜:应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.1.6 水:应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 食用盐:应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.8 绵白糖:应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.9 胡椒粉、桂皮粉:应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.10 谷氨酸钠(味精):应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.11 亚硝酸钠:应符合 GB 1886.11 的要求。
- 4.1.12 三聚磷酸钠:应符合 GB 25566 的要求。
- 4.1.13 红曲米:应符合 GB 1886.19 的要求。
- 4.1.14 天然猪小肠衣:应符合 GB/T 7740 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观	肠体干爽,粗细均匀,规则整齐,呈自然弯曲形状,表面有皱纹,无裂纹,无烟熏痕迹
色泽	呈枣红色,有光泽,且均匀一致
滋气味	咸淡适中,滋味鲜美,有红肠特有的烟熏和蒜香风味,无异味,无异嗅
组织状态	组织致密,有弹性,切片性能好,在切面中不应有大于直径为 2 mm 以上的气孔,有可见肥肉丁,无汁液、无焦斑和霉斑
杂质	无正常视力可见外来异物



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	
	红肠（I型）	红肠（II型）
水分, g/100g	≤ 65	
氯化物（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 3.5	
蛋白质, g/100g	≥ 16	≥ 14
淀粉, g/100g	≤ 10	
脂肪, g/100g	≤ 25	
三聚磷酸钠（以 PO_4^{3-} 计）, g/kg	-	≤ 5.0
亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）, mg/kg	≤ 30	
铅（以 Pb 计）, mg/kg	< 0.5	
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 1.0	
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 3.0	

4.4 预包装食品微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^1	10^5
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2

4.4.2 致病菌限量

致病菌指标应符合表 4 规定。



表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
大肠埃希氏菌O157:H7	5	0	0	—

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

4.9 兽药最高残留限量

应符合 GB 31650 及有关规定。

4.10 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

按 GB 2726-2016 中表 1 规定的方法检验。



6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.2.2 氯化物：按 GB 5009.44 规定执行。
- 6.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定执行。
- 6.2.4 淀粉：按 GB 5009.9 规定执行。
- 6.2.5 脂肪：按 GB 5009.6 规定执行。
- 6.2.6 三聚磷酸钠：按 GB 5009.256 规定执行。
- 6.2.7 亚硝酸盐：按 GB 5009.33 规定执行。
- 6.2.8 铅：按 GB 5009.12 规定执行。
- 6.2.9 镉：按 GB 5009.15 规定执行。
- 6.2.10 总砷：按 GB 5009.11 规定执行。
- 6.2.11 铬：按 GB 5009.123 规定执行。
- 6.2.12 苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定执行。
- 6.2.13 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 规定执行。

6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定执行。
- 6.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定执行。
- 6.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定执行。
- 6.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定执行。
- 6.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定执行。
- 6.3.6 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定执行。
- 6.3.7 大肠埃希氏菌 O157:H7：按 GB 4789.36 规定执行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前须由本企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。



7.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽取样品，复检不符合项目，以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装产品按 GB 7718、GB 28050 及有关规定执行。

8.1.2 散装产品的容器或外包装上应标明食品的名称、成分或者配料表、生产者的名称、生产者的地址、联系方式、产品标准代号、生产日期、保质期、贮存条件。

8.2 包装

8.2.1 预包装产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。小包装采用复合食品包装袋包装外包装采用瓦楞纸箱。其它规格按用户需要包装。

8.2.2 散装产品采用符合食品安全要求的包装材料密封包装。

8.3 运输和贮存

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害及有挥发性气味的物品混运、混贮，装卸中应轻拿轻放。产品宜在 0℃~4℃ 的条件下贮存和运输。



配料表

品名	产品类别	配料
寒鲜精制红肠	熏煮香肠	猪肉、鸡肉、饮用水、淀粉（≤10%）、大蒜、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、红曲红、食用香精、亚硝酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸）、猪肠衣。
精品红肠	熏煮香肠	鲜猪肉，饮用水、马铃薯淀粉、绵白糖、食用盐、葡萄糖、大豆分离蛋白、鲜蒜、猪肠衣。



添加剂

产品名称	产品执行标准	添加剂名称	对应的标准依据	使用比例
寒鲜精制红肠	Q/HHX00076-2020	山梨酸钾	GB2760	0.03g/kg
		磷酸盐	GB2760	0.06g/kg
		味素	GB2760	0.06g/kg
		红曲红	GB2760	0.03g/kg
		TG酶	GB2760	0.06g/kg
精品红肠	Q/HHX00076-2020	味精	GB2760	0.06g/kg
		葡萄糖	GB2760	0.03g/kg
		六偏磷酸钠	GB2760	0.06g/kg
		山梨酸钾	GB2760	0.03g/kg

