



中华人民共和国国家标准

GB/T 23493—2009

中式香肠

Chinese sausage

2009-04-27 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、中山市黄圃食品腊味商会、广州食品企业集团有限公司皇上皇肉食制品厂、江苏雨润食品产业集团有限公司、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、烟台市喜旺食品有限公司、靖江双鱼食品有限公司、湖南唐人神集团、福建省厨师集团、中国肉类协会。

本标准主要起草人：黄永良、刘永强、赵宁、王玉芬、陈松、徐世明、褚洁明、郭锡铎、彭建华、邓富江、黄秀英、靳晓蕾、刘振宇。

中 式 香 肠

1 范围

本标准规定了中式香肠的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等的要求。本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)

GB 2730 腌腊肉制品卫生标准

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2758 发酵酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 7740 天然肠衣

GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 14967 胶原蛋白肠衣卫生标准

GB/T 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局[2007]第 98 号令

食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局[2007]第 102 号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

中式香肠 Chinese sausage

腊肠

风干肠

以畜禽等肉为主要原料,经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、白砂糖等辅料拌匀,腌渍后充填入肠衣中,经烘焙或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 原料肉:应符合 GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB 9961、GB/T 16869、GB/T 17238 等的规定。

4.1.2 原料肉必须经过去皮、骨、筋腱及血污等工序。

4.1.3 原料肉应保持肉质新鲜、不沾污、不混有其他杂质。

4.1.4 其他原料应符合相应的国家标准或行业标准。

4.2 辅料

4.2.1 食盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.2.2 酒:应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。

4.2.3 白砂糖:应符合 GB 317 的规定。

4.2.4 其他辅料应符合相应的国家标准或行业标准。

4.3 肠衣

应符合 GB 14967 和 GB/T 7740 的规定。

4.4 质量指标

4.4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	瘦肉呈红色、枣红色,脂肪呈乳白色,外表有光泽
香气	腊香味纯正浓郁,具有中式香肠(腊肠)固有的风味
滋味	滋味鲜美,咸甜适中
形态	外形完整,均匀,表面干爽呈现收缩后的自然皱纹

4.4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特 级	优 级	普通级
水分/(g/100 g) ≤	25	30	38
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤	8		
蛋白质/(g/100 g) ≥	22	18	14
脂肪/(g/100 g) ≤	35	45	55
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g) ≤	22		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤	按 GB 2730 的规定执行		
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	按 GB 2760 的规定执行		

4.4.3 污染物指标

应符合 GB 2730 的规定。

4.4.4 食品添加剂

4.4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、香气、滋味、形态进行评定。

5.2 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

5.3 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

5.4 脂肪

按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

5.5 总糖(以葡萄糖计)

按 GB/T 9695.31 规定的方法测定。

5.6 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

5.7 过氧化值

样品处理按 GB/T 5009.44 规定的方法操作,按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

5.8 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同日(或同一班次)、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 样本数量:从同一批产品中随机按表 3 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1 000	6	0	1
1 001~3 000	7~12	1	2
≥3 001	13~21	2	3

6.2.2 样品数量:从样本中随机抽足 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前,应经质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。

出厂检验项目:感官、包装、净含量为每批必检项目,其他为不定期抽检项目。

6.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦须进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.3 型式检验项目

本标准中 4.4 规定的项目。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定与复验

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求的,判该批产品为合格品。

6.4.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准要求的,可加倍随机抽样进行该项目的复验。

6.4.2 型式检验判定与复验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准的要求,判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目中不超过 3 项不符合本标准的要求,可加倍抽样复验,复验后有一项不符合标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合标准要求,不应复验,判为不合格品。

7 标签与标志

7.1 预包装产品销售包装的标签应按 GB 7718 和《食品标识管理规定》执行。

7.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装材料应符合相关标准的规定。

8.2 运输

运输工具应符合卫生要求,运输时不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮,装卸时轻搬轻放。

8.3 贮存

8.3.1 仓库要求

应卫生、干燥,具有保温功能,不应同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品。

8.3.2 架垫要求

产品堆放应垫板,与地面距离应不小于 10 cm,距墙面距离应不小于 15 cm。

8.3.3 堆码要求

按不同批次堆码,堆码应整齐。

8.3.4 贮存

成品应在常温、通风、阴凉、干燥处贮存。

9 召回

应按《食品召回管理规定》执行。
