



中华人民共和国国家标准

GB/T 23493—××××

代替 GB/T 23493—2009

中式香肠质量通则

General quality for Chinese sausage

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件代替 GB/T 23493—2009《中式香肠》，与 GB/T 23493—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了中式香肠的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 4.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 4.2)；
- 删除了生产加工过程中的卫生要求(见 2009 年版的 4.5)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 4.4.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 4.4.2)；
- 删除了污染物指标(见 2009 年版的 4.4.3)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 4.4.4)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 更改了生产加工要求(见第 7 章,2009 年版的 4.5)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了水分检验方法(见 8.2,2009 年版的 5.2)；
- 更改了蛋白质检验方法(见 8.3,2009 年版的 5.3)；
- 更改了脂肪检验方法(见 8.4,2009 年版的 5.4)；
- 删除了总糖、氯化物、过氧化值、亚硝酸盐检验方法(见 2009 年版的 5.5、5.6、5.7、5.8)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.5)；
- 更改了组批规则(见 9.1,2009 年版的 6.1)；
- 更改了抽样规则(见 9.2,2009 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验(见 9.3,2009 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验(见 9.4,2009 年版的 6.3.2 和 6.3.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 6.4)；
- 更改了标签与标志要求(见 10.1,2009 年版的第 7 章)；
- 增加了产品命名要求(见 10.2)；
- 更改了包装要求(见 10.3,2009 年版的 8.1)；
- 更改了贮存要求(见 10.4,2009 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.5,2009 年版的 8.2)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 9 章)；
- 增加了销售要求(见 10.6)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：湖南唐人神肉制品有限公司、南通玉兔集团有限公司、江苏长寿集团有限公司、

广州皇上皇集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、金华金字火腿有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、临沂金锣文瑞食品有限公司、成都希望食品有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、平度波尼亚食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、合肥工业大学、杭州大康腌腊食品有限公司、金华金年火腿有限公司、浙江万隆肉类制品有限公司、中山市黄圃食品腊味商会、江南大学、杭州冠华王食品有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、广东真美食品股份有限公司、山东惠发食品股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、金华金贸火腿有限公司、浙江新辰食品股份有限公司、兰溪市金苏火腿食品有限公司、浙江大江南食品有限公司、四川安井食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、荣成奥讯海洋生物科技有限公司、东山腾新食品有限公司、浙江心安食品有限公司、莱阳市检验检测中心、青岛骨里香实业有限公司、内蒙古谱尼测试技术有限公司、辽宁心安食品科技有限公司、泰州安井食品有限公司、中大检测(湖南)股份有限公司。

本文件主要起草人:刘振宇、王守伟、付浩华、黄海波、席军、池东、厉建军、马晓钟、宋忠祥、周秀琴、杜东旭、周辉、赵冰、鲁振、姚现琦、亚本勤、姜勇、李超、荣庆军、赵向进、严红兵、陈晓风、曹新桥、孟培阳、王伟强、王君琴、何权辉、范大明、邢卓文、蔚盛超、庄沛锐、陈楚锐、惠增玉、毛妮妮、褚洁明、费红军、张吉林、徐杏生、戴明芳、何扬剑、陈超、赵永彪、张志刚、王淑倩、黄光、马永富、孙茂浩、倪秀亲、江恒、周智华、方宣启。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2009年首次发布为 GB/T 23493—2009;
- 本次为第一次修订。

中式香肠质量通则

1 范围

本文件规定了中式香肠的产品分类、原辅料、投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输、销售的要求，描述了检验方法。

本文件适用于中式香肠产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中式香肠 Chinese sausage

腊肠

风干肠

以畜禽肉为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食用盐、酒、白砂糖等辅料搅匀，腌渍后充填入肠衣中或用模具定型，经烘烤或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品。

4 产品分类

按照产品原料不同分为：

- 单一型中式香肠：仅以一种畜禽肉为原料制成的中式香肠；
- 混合型中式香肠：由两种及以上的畜禽肉为原料制成的中式香肠。

5 原辅料、投料要求

5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

5.3 投料要求

5.3.1 根据配方计,特级产品不应在生产过程中添加外源蛋白配料(非肉类蛋白质);优级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 1.0\%$;普通级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 3.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

5.3.2 根据配方计,特级产品和优级产品不应在生产过程中添加淀粉,普通级产品淀粉添加量 $\leq 1.0\%$ 。

5.3.3 根据配方计,特级产品的肉含量和优级产品的肉含量应 $\geq 80\%$,普通级产品的肉含量应 $\geq 70\%$ 。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽,无黏液、无霉点
气味	具有产品应有的气味,无异味、无酸败
状态	具有产品应有的组织性状
杂质	无正常视力可见外来异物

6.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
水分/(g/100 g) \leq	30.0		38.0
蛋白质/(g/100 g) \geq	22.0	18.0	14.0
脂肪/(g/100 g) \leq	35.0	45.0	55.0

6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

8 检验方法

8.1 感官

取样品置于白瓷盘内(冻品需提前解冻),在自然光下肉眼观察其色泽、状态和杂质,嗅其气味。

8.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

8.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法取样,保证抽样数量满足检验项目的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验,产品合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目包含本文件第 6 章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求,出厂检验项目如有不合格,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

9.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

10 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输、销售

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应注明产品的等级。

10.1.2 包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 产品命名

10.2.1 单一型中式香肠产品,产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

10.2.2 混合型中式香肠产品,在产品命名时不应包含原料肉种类的名称。

10.3 包装

包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.4 贮存

本产品按标签要求(如卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃以下)置于符合卫生要求的库房中贮存,每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。贮存时应注意包装完整、不破不漏,避免有毒物质的污染。

10.5 运输

10.5.1 运输工具应保持清洁卫生,运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.5.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮,装卸时轻搬轻放。

10.5.3 有低温贮存要求的产品,应配有符合相应温度要求的运输条件。

10.6 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

参 考 文 献

- [1] 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〔2005〕第75号令)
-