

前 言

中式香肠(腊肠)是中国传统的肉制品,产品风味独特、安全卫生、营养丰富,深受广大消费者欢迎。随着改革开放的需要,维护国家和消费者的利益,提高产品质量,特制定本标准。中式香肠(腊肠)产品原无行业和国家标准,属首次制定发布。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心技术归口。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责起草。

本标准主要起草人:裴显庆、焦焯、李气清、王津生。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责解释。

中华人民共和国商业行业标准

中式香肠

SB/T 10278—1997

Chinese sausage

1 范围

本标准规定了中式香肠(腊肠)的定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于猪肉制作的中式香肠(腊肠)。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 317.1 白砂糖
- GB 1445.1 绵白糖
- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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 5009.7 食品中还原糖的测定方法
- 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 5461 食用盐
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB/T 9959.4 分割冻猪瘦肉
- GB 10147 香肠(腊肠)、香肚卫生标准

GB 14967 胶原蛋白肠衣卫生标准

3 定义

本标准采用下列定义。

中式香肠(腊肠):以鲜、冻猪肉为主要原料,经切碎或绞碎后按一定比例加入食盐、酒、糖、酱油等辅料拌匀,腌渍后充填入肠衣中,经烘焙等工艺制成的一类生、干肠制品。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 原料肉:符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4 等规定的鲜、冻猪肉。

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。

4.2 辅料

4.2.1 食盐:符合 GB 5461 的规定。

4.2.2 亚硝酸钠:符合 GB 2760 的规定。

4.2.3 酒:符合 GB 2757 或符合 GB 2758 的规定。

4.2.4 酱油:符合 GB 2717 的规定。

4.2.5 白糖:符合 GB 317.1 或 GB 1445.1 的规定。

4.3 肠衣

符合 GB 14967 的规定和其他有关要求。

4.4 质量指标

4.4.1 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 中式香肠感官指标

项 目	指 标
色泽	瘦肉呈红色、枣红色,脂肪呈乳白色,色泽分明,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	外型完整,长短、粗细均匀,表面干爽呈现收缩后的自然皱纹

4.4.2 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 中式香肠理化指标

项 目	指 标
水分,% $\leq$	25
氯化物(以 NaCl 计),% $\leq$	8
蛋白质,% $\geq$	16
脂肪,% $\leq$	45
总糖(以葡萄糖计),% $\leq$	22
酸价(以脂肪计) $\leq$	4
亚硝酸钠,mg/kg $\leq$	20

4.4.3 等级标准

等级标准见表 3。

表 3 中式香肠等级指标

项 目	指 标		
	优 级 品	一 级 品	二 级 品
感官评分	18	15	12
蛋白质, % $\geq$	22	18	16
脂肪, % $\leq$	35	40	45

4.5 标签

符合 GB 7718 中规定的项目。

5 试验方法

5.1 感官检验:对产品的色泽、香气、滋味、形态进行评定,以五级评分制评分,再将各项分值加和,总分大于等于 18 分且各项没有 3 分的定为优级品;大于等于 15 分且各项没有 2.5 分的定为一级品;大于等于 12 分且各项没有 1.5 分的定为二级品。可参照附录 A(提示的附录)进行评分。

5.2 水分:按 GB/T 9695.15 操作。

5.3 蛋白质:按 GB/T 9695.11 操作。

5.4 脂肪:按 GB/T 9695.1 操作。

5.5 总糖(以葡萄糖计):按 GB 5009.7 操作。

5.6 盐分:按 GB/T 9695.8 操作。

5.7 酸价:按 GB/T 5009.37 操作。

5.8 亚硝酸盐:按 GB/T 5009.33 操作。

6 产品检验

6.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

随机按表 4 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 4 抽样表

批量范围 (箱)	样本数量 (箱)	合格判定数 (A_c)	不合格判定数 (R_c)
≤ 1200	5	0	1
1201~2500	8	1	2
≥ 2501	13	2	3

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前,须经企业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。判定:按表 4 进行判定。

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 和 4.5 规定的项目。

6.3.4 型式检验判定

- a) 感官、包装、净含量同出厂检验;
- b) 其他指标未达标,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复验结果为准。若仍有一项未达标,判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

有销售包装的产品按 GB 7718 执行。

7.2 包装

包装材料:肠衣应符合 GB 14967 的规定;小包装材料应符合 GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689 的规定。

散装:使用器具应符合《中华人民共和国食品卫生法》的要求,堆放时应防止污染。

7.3 运输

运输工具、容器必须符合卫生要求,产品应严防日晒、雨淋,不得与有毒、有害物品混装,散装产品要用遮盖物。

7.4 贮存

贮存于清洁、干燥、阴凉、通风的库房内或 0~5℃ 的冷库中,并采取有效措施防止污染。

附 录 A

(提示的附录)

中式香肠(腊肠)感官检验评分办法

项 目	评 分 标 准
色泽	1. 瘦肉呈红色、枣红色,脂肪透明或乳白色,分界处色泽分明,外表有光泽,评 5 分 2. 色泽良好,可视其程度评 3~4 分 3. 色泽较差,评 2 分 4. 色泽差或有变色现象,评 1 分
香气	1. 腊香味纯正浓郁,具有中式香肠(腊肠)固有风味,评 5 分 2. 香味良好,可视其程度评 3~4 分 3. 香味稍差,评 2 分 4. 香味较差或有异味,评 1 分或 0 分
滋味	1. 咸甜适口,评 5 分 2. 滋味良好,可视其程度评 3~4 分 3. 滋味较差,咸甜不均,评 2 分 4. 滋味不正,评 1 分或 0 分
形态	1. 外形完整,长短、粗细均匀,表面干爽呈收缩后的自然皱纹,评 5 分 2. 外形良好,可视其程度评 2~4 分 3. 外形不整齐,评 1 分