SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0369—95

出口热狗肠检验规程

Rule of inspection for export hot dog sausage

1995-12-25发布　　1996-05-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口热狗肠检验规程

SN 0369—95

Rule of inspection for export hot dog sausage

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口热狗肠的技术指标、质量指标、检验方法、判定规则。

本标准适用于乳化型的猪肉糜经灌制、腌制、烧煮、熏烤和剥皮而制成的出口热狗肠(又名无皮小红肠)的检验。

2 引用标准

GB 2721 食盐卫生标准
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱
GB 7741 出口盐渍肠衣检验方法
GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
GB 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定
GB 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
GB 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量测定
GB 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
SN 0168 出口食品平板菌落计数
SN 0169 出口食品大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
SN 0170 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
SN 0411 出口冻猪及冻猪副产品检验规程

3 质量指标

3.1 感官指标

见表1。

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-12-25批准 1996-05-01实施

表 1

项　目	指　标
色　泽	表面浅棕色，切面呈浅红色，色泽均匀
气　味	肉香纯正，略带烟熏味
滋　味	肉质细腻，鲜嫩可口，具有热狗肠特有风味
形　态	无皮，光滑，肠身饱满结实，有弹性，表皮允许有浅刀痕，长短整齐，粗细均匀

3.2　理化指标

见表 2。

表 2

项　目		指　标
水分，%		55～65
盐分，%	≤	3
蛋白质，%	≥	10
脂肪，%		20～30
淀粉，%	≤	5
亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)，mg/kg	≤	30

3.3　卫生指标

见表 3。

表 3

项　目		指　标
细菌总数，个/g	≤	30 000
大肠菌群，个/g	≤	30
致病菌(指金黄色葡萄球菌)		不得检出
沙门氏菌属		不得检出

3.4　包装要求

3.4.1　包装规格，每 2 kg 一小袋，整齐地装入 10 cm×20 cm×23 cm 塑料袋内，用玻璃胶封口，再装入 63 cm×42 cm×13 cm 规格的瓦楞箱内，每箱 10 袋。纸箱内垫白蜡纸，每箱放有合格证。箱外，用两道塑料带打包扎紧。纸箱两侧印刷中英文品名、标记和重量，并标明工厂代号、批次和生产日期。如客户有特殊要求，可按合同规定的包装要求。

4　检验

4.1　原辅料检验

4.1.1　原料：按 SN 0411 检验。

4.1.2　辅料：按 GB 2721、GB 5009.33、GB 2760 执行。

4.2 成品检验

4.2.1 抽样

4.2.1.1 抽样原则：出厂检验按班次随机抽样，出口检验按报验批次随机抽样。

4.2.1.2 抽样数量，100箱以内抽3箱，不足100箱按100箱计，超过100箱的按1%增抽。化验抽样，每箱抽500 g，每批样品不得少于4 kg。加封后，标明标记及时送检。

4.2.1.3 试样保存：将试样于－18℃低温保藏。

4.2.2 感官检验

将抽取样品放入白搪瓷盘中，按感官指标的要求，目测其色泽、形态和成品规格；用不锈钢刀将其切成薄片，观察切面的自然肉色，是否存在碎骨，明显的气孔以及不正常的异味。在品味中，口感应有热狗肠特有的风味和轻度烟熏味。其成品每根长12 cm左右，长短整齐，粗细均匀，无皮光滑，肉质饱满，有弹性。

4.2.3 理化检验

4.2.3.1 水分含量检验按GB 9695.15测定。

4.2.3.2 蛋白质含量检验按GB 5009.5测定。

4.2.3.3 脂肪含量检验按GB 9695.7测定。

4.2.3.4 盐分含量检验按GB 9695.8测定。

4.2.3.5 淀粉含量检验按GB 9695.14测定。

4.2.3.6 亚硝酸盐含量检验按GB 5009.33测定。

4.2.4 细菌检验

4.2.4.1 细菌总数按SN 0168检验。

4.2.4.2 大肠菌群按SN 0169检验。

4.2.4.3 金黄色葡萄球菌按SN 0172检验。

4.2.4.4 沙门氏菌按SN 0170检验。

4.2.5 包装检验

4.2.5.1 外包装符合GB 5033的卫生质量规定。内包装聚乙烯袋符合GB 9691的规定。人造肠衣规格和质量指标符合GB 7741规定。在现场检验时，包装的外表必须清洁，无污染，无破损，无潮湿，无压塌等现象。封口带、封口胶纸要牢固，标记要正确清晰。

4.2.5.2 内包装聚乙烯袋必须清洁，无破损，封口要牢固和密封。

4.2.6 重量规格检验

各种规格重量均按合同、信用证条款要求和有关规定检验。

4.3 贮存、运输

4.3.1 贮存

成品必须充分预冷，使成品温度降至10℃以下，再经－25℃速冻48 h后，转入－18℃±1℃冷藏库内贮存。冷藏库内应清洁卫生，不得兼存有毒有害、有异味的物品。堆垛离墙0.5 m，离地面0.1 m，垛底必须有垫仓板。产品于－18℃±1℃保存。

4.3.2 运输

运输车辆、船只应做到保温性能良好，清洁卫生。

5 其他

检验时凡属于安全卫生项目应符合进口国卫生当局的限量标准或合同规定。

6 判定规则

6.1 出厂检验，按批次抽样检验，经检验符合技术指标要求的产品，出具厂检验合格单，检验不合格的

产品，不得出厂。

6.2 出厂检验，商检机构凭报验申请单，抽样检验。经检验不符合技术指标者作不合格处理，并出具不合格通知书。

6.3 检验不合格的产品，报验人要求复验时，必须进行返工后并有返工整理记录。复验只限一次。凡属有碍食品安全卫生、酸败、变质和有霉斑的产品，不予复验。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国上海进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人黄伟坤、王宝根。