ICS 67.180.10

X 33



中华人民共和国国家标准

GB/T 20712—XXXX

|  |
| --- |
| 代替GB/T 20712-2006 |

火腿肠

Ham sausage

|  |
| --- |
|  |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施



前  言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准是对GB/T 20712-2006《火腿肠》的修订。

本标准代替20712-2006《火腿肠》。

本标准与GB/T 20712-2006《火腿肠》相比主要修改如下：

——调整术语，修改完善了火腿肠的定义；

——增加了产品分类；

——在产品分类中明确了单一型火腿肠和混合型火腿肠的区别；

——调整技术要求；

1. 食品安全指标与食品安全国家标准协调一致；

——修改标识要求；

——增加销售要求。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC399)提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准历次版本发布情况：

——GB/T 20712-2006。

火腿肠

1. 范围

本标准规定了火腿肠的术语和定义、产品分类、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3.1定义产品的生产、检验和销售。

1. 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 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

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

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》

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 火腿肠

蒸煮肠

以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、配以各种辅料及食品添加剂，腌制（或不腌制）后，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或杀菌）等工艺制作的肉类灌肠制品。

3.2 无淀粉火腿肠产品

系指按照火腿肠工艺生产，且在生产过程中不添加任何淀粉类物质，终产品中淀粉含量≤1.0%的产品。

1. 产品分类

4.1 分类原则

以产品原料不同进行分类。

4.2 产品类别

4.2.1 单一型火腿肠：仅以一种肉为原料制成的火腿肠。

4.2.1.1 猪肉肠

4.2.1.2 禽肉肠

4.2.1.3 牛肉肠

4.2.1.4 鱼肉肠

4.2.2混合型火腿肠：由两种及以上的肉为原料制成的火腿肠。

1. 原辅料

5.1 原料

原料肉应符合GB 2707、GB 2733等国家相关标准的规定。

5.2 辅料

应符合相应的国家相关标准的规定。

1. 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 | 指标 |
| 色泽 | 具有产品固有的色泽 |
| 组织状态 | 组织致密，有弹性，切片良好 |
| 风味 | 具有产品固有的风味，无异味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

6.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | | |
| 普通级 | 优级 | | 特级 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 69 | | 72 | 75  75 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 10 | 11 | | 12 |
| 脂肪/(g/100g) ≤ | 25 | | | |
| 淀粉/(g/100g) ≤ | 10 | 7 | | 5 |
| 注1：宣称无淀粉的产品系指产品的配料中未加入任何淀粉类物质，无淀粉产品除满足上述相应等级指标要求外，淀粉含量应不大于1%。  注2：根据配方计，特级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量≤**5.0**%，优级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量≤**8.0**%，普通级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量≤**12.0**%。 | | | | |

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.3.2 微生物限量

应符合GB 2726的规定。

6.3.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.3.4 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6.7 生产加工管理

应符合GB 14881、GB 19303、GB/T 29342等标准的规定。

1. 试验方法

7.1 感官

取样品置于白瓷盘内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

7.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.5 淀粉

按[GB 5009.9](http://www.baidu.com/link?url=RduaXHxPxYzvB4QcEd8i_Vnx_BYD08BtAIuoNrGyqQCTM5UDzfJ3uTvEomzc8RbfbLgHCRo7a0iGwN8fYJaS3_)规定的方法测定。

7.6 食品安全指标

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

7.7净含量偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

1. 检验规则

8.1 产品出厂前，应由生产企业的检验部门按本标准规定进行检验。检验合格并出具合格证书后，方可出厂。

8.2 组批与抽样

同日生产、同一品种产品为一批。每批随机抽取不少于9个最小包装，或不少于2kg。

8.3 出厂检验

8.3.1产品出厂前应进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

* 1. 更改主要原辅材料或更改关键工艺；
  2. 长期停产后恢复生产时；
  3. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
  4. 国家质量监督机构进行抽查时。

8.5 型式检验项目

本标准中6.1、6.2、6.3.1、6.3.2、6.6规定的项目。

注：外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量除外。

1. 判定规则

9.1 出厂检验判定规则

9.1.1检验项目全部符合本标准，判为合格品。

9.1.2检验项目有一项指标不符合本标准的，可以从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复验。复验结果合格，则判为合格品。

9.2 型式检验判定与复验

9.2.1检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

9.2.2检验项目不超过两项不符合本标准的，可以从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

1. 标签、标志、产品命名、包装、贮存及运输

10.1 标签、标志

10.1.1产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并注明产品类型和等级。

10.1.3包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

10.1.4清真产品的标签、标志应符合国家的有关规定。

10.2 产品命名

10.2.1单一型火腿肠产品，产品名称应根据使用原料肉的种类命名为“猪肉肠”、“鸡肉肠”、“牛肉肠”、“鱼肉肠”等。

10.2.2混合型火腿肠产品，在产品命名是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

本产品按标志要求（卫生、阴凉、通风、干燥处或0℃-4℃）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

10.4.1运输工具应符合卫生要求，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.4.2运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

10.4.3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。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_