河北省食协《肉粉肠》团体标准编制说明

一、工作简况

任务来源：河北省食品工业协会

负责起草单位：河北冠卓检测科技股份有限公司、唐山万里香食品有限公司、河北香宇肉类制品有限公司、唐山市施尔得食品有限公司、石家庄双鸽食品有限责任公司、石家庄洛杉奇食品有限公司、霸州市双根肉类食品有限公司、保定市王成兰食品有限公司、深州晨光食业有限公司、邯郸市复兴鸿翔食品有限公司等单位

主要起草人：

郭峰（河北冠卓检测科技股份有限公司）

夏卫东（河北省食品工业协会）等

主要工作过程

1、2019 年 8 月河北省食品工业协会批准《淀粉肠》团体标准立项申请。

2、2019 年 9 月初河北省食品工业协会确定项目负责起草单位和主要起草人。起草工作组确定了项目组的主要组成人员及人员分工，制定了标准研制的总体思路和框架，对标准的起草及现场调研工作做了详细部署。

3、2019 年 10 月-12 月，起草工作组对河北省内多家大、中型肉粉肠生产企业进行了现场调研。听取了有关企业对肉粉肠的原辅料、定义、指标、检验方法、标志、包装、运输和贮存等一系列生产工序的汇报，并现场观摩了肉粉肠的生产、加工、灭菌、包装等工艺，为标准的制定提供了现场依据；先后赴石家庄市、唐山市、保定市等主要肉粉肠生产地市进行了样品采集工作，请河北冠卓检测科技股份有

限公司进行了样品检测。

4、2020 年 3 月初，起草组完成相关标准和产品检验报告等材料的对比分析、行业调研、专家咨询研讨，形成《肉粉肠团体标准》（征求意见稿）。

5、原立项名称为《淀粉肠》团体标准，考虑该类产品属于肉制品中肉灌肠类产品，并结合各生产企业反馈建议统一更改名称为《肉粉肠》团体标准。

二、标准编制原则

《肉粉肠》制定标准的原则：

1.安全性，以保证食品安全、保护消费者健康、促进行业健康发展为原则；

2.科学性，以科学技术和实验数据为依据，结合产品实际生产情况以及市场需求，经过科学研究而制定；

3.适用性，指标设定符合河北肉粉肠特点及实际情况；

4.直接性，食品安全项目直接指向食品安全国家标准。

三、标准主要内容的确定

《肉粉肠》团体标准的制订主要内容基于 GB 2726－2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》等国家标准、行业标准的主要技术指标以及检验方法。并结合天我省肉粉肠产品的特点，参照 DB13/T 1012-2009《河北省地方标准 淀粉肠》（已作废）等标准，作为本标准起草制订的基本依据。

1.“肉粉肠”定义

以鲜（冻）畜禽产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制或不腌制、配以食用淀粉等辅料及食品添加剂，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等

工艺制作的肉灌肠产品。

肉粉肠是历史悠久的传统北方风味灌肠制品，具有风味浓郁，爽口不腻，价格低廉等特点，深受广大消费者的喜爱。

本产品属性为肉制品中肉灌肠产品，以畜禽产品主要原料，标准设定蛋白制含量大于 5%，产品中蛋白质主要来源于原料肉，根据原料肉蛋白质含量：一般猪肉 15%左右，羊肉 18%左右，牛肉 20%左右，鸡肉 20%左右，鸭肉 16%左右。同样原料肉不同部位的蛋白质含量也有不同，如猪肉（不同部位）蛋白质含量，猪里脊 20%左右，猪排 14%左右，肋条肉 10%左右，后臀尖 15%左右，来确定配方中的原料肉比例，一般产品中畜禽肉的比例在 30—50%。

多数肉粉肠产品脂肪含量一般在 10-20%之间，个别地区产品如定州手拜肠，为了突出口感，特点添加了肥膘。为了保证产品爽口不腻特点，防止脂肪析出，淀粉添加量控制在 10-20%。

产品定义突出产品特点同时主要参考了 SB/T 10279-2017《熏煮香肠》3.1 熏煮香肠定义。

2. 原辅料要求

鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707、GB 16869 和国家有关规定。食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。其他原辅材料应符合相应标准和国家有关规定。

3. 感官要求和理化指标

表 1 感官要求

项　　目	指　　标
外　观	肠体均匀饱满，无损伤，结扎牢固，密封良好
色　泽	切片呈应有色泽，色泽均匀，有光泽
组织形态	组织紧密有弹性，无破裂，无杂质，切片完整
滋味和气味	咸淡适中，具有固有的香味，无异味

5.2 理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
水分，%	≤75	GB 5009.3
淀粉含量，%	10-20	GB 5009.9
蛋白质含量，%	≥5	GB 5009.5
食盐（以NaCl 计)%	1.5-3.5	GB 5009.44
脂肪含量，%	≤25	GB 5009.6

肉粉肠》团体标准感官要求和理化指标设定主要根据河北省各地肉粉肠生产工艺和产品特点，参照国家标准、行业标准 GB/T 20712-2006《火腿肠》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》指标，以及河北冠卓检测科技股份有限公司所采集样品检验检测结果及 2017 年至今三年肉粉肠检验检测结果(表 1)。

水分项目共计检测样品 48 个，检测值范围 34.4%～69.9%，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定水分含量指标为≤75%；

淀粉项目共计检测样品 57 个，检测值范围 8.8%～18.3%，其中四个数据在 10%以下，分别为：9.5%、9.2%、8.8%、9.5%，其他数据均在在 10%～20%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定淀粉含量指标为≤10%～20%；

蛋白质项目共计检测样品 45 个，检测值范围 5.19%～32.4%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定蛋白质含量指标为≥5%；

食盐项目共计检测样品 39 个，检测值范围 1.50%～4.61%之间，其中 2 个数据在 3.5%以上，分别为：3.68%，4.61%，其他数据均在 1.5%～3.5%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定淀粉含量指标为 1.5%～3.5%；

脂肪项目共计检测样品 56 个，检测值范围 1.6%～26.2%之间，其中 1 个数据在 25%以上，为 26.2%，其他数据均在 25%以下，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定脂肪含量指标为≤25%。

表 3　我省检验情况统计

项目	标准值%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
水分含量	≤75	51.7	49.7	64.2	68.3	64.3	66.4	67.2	33.6	69.9	63.4	64.5			60.4			59.2	58.4
淀粉含量	10-20	14.9	16.2	13.3			13	12.6		12.1	14.7	10.6	9.5	10.1	11.9	9.2	14.4	10.3	10.5
蛋白质含量	≥5	8.4	7.87	8.71	7.82	11.4	7.24	9.31	26.4	13.5	5.2	10.4						10.2	9.19
食盐含量	1.5-3.5	1.50	1.70	1.60			1.52	1.85	2.29	2.28	2.02	2.34			1.35	1.58		2.23	2.13
脂肪含量	≤25	12.8	13	10.3	9.6	5	9.2	6	23.5	4.9	11.1	7.7					14.7	14.4	14.1

项目	标准值%	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
水分含量	≤75	68.5	49.1	67.5	63.1	66.3	67.4	62.9	62.3	64.6	63.7	36.6	44.4			64.2	66.6	57.1	65.4
淀粉含量	10-20	11.6	10.0	10.3			10.3	14	18.1	11.3						15.9	13.9	14.2	11.3
蛋白质含量	≥5	6.81	14.3	7.77	8.6	7.26	9.99	7.07	5.19	7.79	10.9	21.4	30	10.1	17.3		10.2		8.46
食盐含量	1.5-3.5	1.55	1.47	1.61			1.67	1.58	2.31	2.11		3.47	4.61				1.83	1.38	2.09
脂肪含量	≤25	2.8	24.2	11.2	6.7	6.7	8.4	9.3	9.1	10.3	9.4	26.2	3.5				6.3		11.4

续表 3　我省检验情况统计

项目	标准值%	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
水分含量	≤75	69.2	63.3			61.1	63.3	62.2		42.2	34.4	68.6		68.1	63.6	63			
淀粉含量	10-20		11.4	12.4	11.1	13	10.6	14.3	8.8			12.3	9.5	13.5	14.2	13.5	14.8	15.2	12.7
蛋白质含量	≥5	15	11.2	8.2	8.31	8.42	10.7	7.9		3232.4.4	21.8	10.1		11.3	8.96	6.75	7.45	7.34	8.3
食盐含量	1.5-3.5	2.28	2.29						1.56	4.37	3.68		1.51			1.26			
脂肪含量	≤25	5.6	11.2			9.5	11.8	8.4		3.5	24.9	6.1		4.9	12.3	12.2	10.2	7	9.5

项目	标准值%	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72
水分含量	≤75									69.8	65.6	66	66.1		68.0	63.0			57.0
淀粉含量	10-20	15.9	13.3	17.8	11.4	17.8	17.9	11.8	11.8	12.7	18.3	10.7	11.0	12.3	10.1	12.6	12.7		15.2
蛋白质含量	≥5	6.67	7.32	6.06	8.59	6.33	5.84	8.65	7.60	9.77		9.47	9.41		18.9	10.1		7.31	8.47
食盐含量	1.5-3.5										1.42	1.77	1.78		1.29	2.46	2.16		1.33
脂肪含量	≤25	9	10.2	8.4	8	6.4	8.7	8.5	10.5	4.8		7.4	7.5		1.6	6.8			13.8

根据河北省各地肉粉肠产品特点，参照国家标准、行业标准 GB/T 20712-2006《火腿肠》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》指标，以及河北冠卓检测科技股份有限公司所采集样品检验检测结果及 2017 年至今三年肉粉肠检验检测结果(表 1)。设定《肉粉肠》团体标准感官指标和理化指标。

水分项目共计检测样品 48 个，检测值范围 34.4%～69.9%，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定水分含量指标为≤75%；

淀粉项目共计检测样品 57 个，检测值范围 8.8%～18.3%，其中四个数据在 10%以下，分别为：9.5%、9.2%、8.8%、9.5%，其他数据均在在 10%～20%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定淀粉含量指标为≤10%～20%；

蛋白质项目共计检测样品 45 个，检测值范围 5.19%～32.4%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定蛋白质含量指标为≥5%；

食盐项目共计检测样品 39 个，检测值范围 1.50%～4.61%之间，其中 2 个数据在 3.5%以上，分别为：3.68%，4.61%，其他数据均在 1.5%～3.5%之间，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定淀粉含量指标为 1.5%～3.5%；

脂肪项目共计检测样品 56 个，检测值范围 1.6%～26.2%之间，其中 1 个数据在 25%以上，为 26.2%，其他数据均在 25%以下，结合国家标准、地方标准、行业标准及实际检测情况，确定脂肪含量指标为≤25%。

4. 出厂检验

综合考虑肉粉肠特性、工艺特点、过程控制情况等因素，结合国家抽检情况，为有效验证生产过程中的控制措施。 本标准规定每批产品出厂时，对于预包装产品，应对感官、净含量、菌落总数和大肠

菌群进行检验，其他项目作为不定期抽检；对于散装产品，应对感官进行每批次检验，菌落总数和大肠菌群不少于 7 天检验一次，其他项目作为不定期抽检。

5.标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定

6.储存

根据产品生产工艺和产品贮存条件，产品应在卫生、阴凉、通风、干燥处；或在 0℃-4℃贮存；或在-18℃以下储存。 不得与有毒、有害、易腐蚀的物品同库存放。贮存过程中产品应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

四、与相关标准比较情

1、国家标准、地方标准和团体标准比较情况

项 目	肉粉肠团体标准	DB13/T1012-2009《河北省地方标准 淀粉肠》（已作废）	SB/T10279-2017《中华人民共和国国内贸易行业标准 熏煮香肠》				GB/T20712-2006《中华人民共和国国家标准 火腿肠》			
			特级	优级	普通级	无淀粉级	特级	优级	普通级	无淀粉产品
水分，%	≤75	≤70	≤75				≤70	≤67	≤64	≤70
淀粉含量，%	10-20	＞10	≤3	≤4	≤11	≤1	≤6	≤8	≤10	≤1
蛋白质含量，%	≥5	≥5	≥16	≥14	≥10	≥14	≥12	≥11	≥10	≥14
食盐（以NaCl计)%	1.5-3.5	1.5-3.5	--	--	--	--	≤3.5			
脂肪含量，%	≤25	≤15	≤35				6-16			

2、食品安全指标直接引用 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》

五、与我国有关法律、法规和标准情况的说明

1.本标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》中的原则要求进行编写。

2.与本标准相关的法律、法规主要有《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等；相关的食品安全国家标准主要有 GB 2760《食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品中污染物限量》、GB 29921《食品中致病菌限量》、GB 2726《食品国家标准 熟肉制品》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、GB 7718《预包装食品标签通则》等食品安全国家标准；相关的其他标准主要有 SB/T 10279-2017《熏煮香肠》、DB13/T 1012-2009《河北省地方标准 淀粉肠》（已作废）等。对上述法律、法规、食品安全国家标准中已有相关规定的，本标准均予以吸收和引用，对于其他标准中相关的规定和要求，起草工作组进行了梳理和比较，部分予以吸收和引用。

3、指标设置方面，充分考虑本省实际情况需要，参照相关的国家标准和行业标准,所设定指标值与以上标准没有矛盾。

六、重大意见分歧的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、其他应予说明的事项。

无