

ICS 67.080.10

X 33



中华人民共和国国家标准

GB/T 23493—XXXX

代替 GB/T 23493-2009

中式香肠质量要求

Quality requirements for Chinese sausage

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国市场监督管理总局

中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

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：

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。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出与归口。

本文件起草单位：

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。

中式香肠质量要求

1 范围

本标准规定了中式香肠的术语和定义、产品分类、原辅料、配料要求、技术要求、检验方法、判定规则、产品命名、包装、贮存、运输、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。

2 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 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

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 单一型中式香肠：仅以一种肉为原料制成的中式香肠。

4.2.2 混合型中式香肠：由两种及以上的肉为原料制成的中式香肠。

5 原辅料、配料要求

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（以蛋白有效含量）计，特级产品不应在生产过程中添加外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）；优级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 1.0\%$ ；普通级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 3.0\%$ 。

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，特级产品的肉含量应和优级产品的肉含量 $\geq 80\%$ ，普通级产品的肉含量 $\geq 70\%$ 。

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	指 标
色泽	具有产品应有的色泽，无粘液、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		特级	优级	普通级
水分/(g/100g)	≤	30.0		38.0
蛋白质/(g/100g)	≥	22.0	18.0	14.0
脂肪/(g/100g)	≤	35	45	55

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，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 净含量偏差

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

按照GB/T 9695.19中规定的方法取样，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“技术要求”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，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

9.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定为型式检验不符合本文件。

10 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输、销售

10.1 标签、标志

10.1.2 包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

10.1.3 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

本产品按标志要求（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。

10.5.2 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）