

# 《中式香肠》国家标准编制说明

## (征求意见稿)

### 一、工作简况

根据国家标准化管理委员会“国标委综合【2014】154号”的项目批复计划，项目编号为 20142774-T-601，项目名称为《中式香肠》。该项目是对 GB/T 23493-2009《中式香肠》国家标准的修订。该项目由中国商业联合会提出，由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。项目批复后，全国肉禽蛋制品标委会秘书处组织中国肉类食品综合研究中心和湖南唐人神肉制品有限公司等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，并对目前国内的中式香肠生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。

2017年7月5日在四川成都召开了“《中式香肠》国家标准起草工作组会议”，会上起草工作组的代表结合各自企业实际生产情况和目前国内中式香肠行业的发展趋势对标准的“草稿”提出了修改的建议。

经过认真的讨论和研究，起草工作组一致同意对原标准进行如下修改：

- 1.修改中式香肠的定义。为了避免中式香肠以次充好，鱼龙混杂，增加中式香肠定义中肉含量的规定，规定肉含量必须大于 70%。同时，为了鼓励中式香肠的创新，增加中式香肠可以用模具定型。

- 2.为解决目前市场上过量添加外源蛋白和淀粉的情况，对中式香肠的外源蛋白和淀粉添加量进行了规范。
- 3.增加中式香肠的分类。主要针对目前市场上中式香肠原料肉以低端代替高端且在宣传上以高端香肠自居。根据原料肉的不同，对中式香肠进行了分类。
- 4.取消氯化物、总糖的限量要求。目前低盐健康概念越来越被广大消费者接受。氯化物、总糖指标非食品安全指标，且各地对于氯化物的接受度差异较大，取消氯化物指标。生产厂根据市场消费者的喜爱调整氯化物、总糖的含量。

2018年2月按照各相关生产企业提供的数据资料，起草组对标准“工作组讨论稿”进行了再次修改，之后返回给相关起草单位、全国肉禽蛋制品标准化技术委员会委员和行业内专家征求意见。根据反馈的意见内容，结合到多个生产企业实地调研掌握的情况和数据，与行业相关协会和组织座谈的成果，本着从规范行业和推进产业进步的目的出发，结合相关企业当前的实际生产情况，深入讨论认真修改完善，形成《中式香肠》国家标准“征求意见稿”。

## 二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、综合梳理我国中式香肠质量控制技术水平，在确保 GB 2730-2016《食品安全国家标准 腌腊肉制品》等标准的相关规定的前提下，充分考虑中式香肠的特点，结合国内部分企业历年来的检测数据，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持了产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

主要修订内容如下：

1.将原标准术语中式香肠定义中“或用模具固定”，修改为“或用模具定型”。修改原因为香肠产品具有较易于辨别的外形，固定的主要作用为定型，因此这样表达更为准确。并在术语定义中增加“肉含量”的要求。2.此次修订对中式香肠中外源蛋白添加量、淀粉添加量进行了规范，明确根据配方（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 $\leq 5.0\%$ ；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 $\leq 3.0\%$ 。（相关数据详见附件）

3.为了让消费者更加明白消费，根据原料肉的不同，增加了对中式香肠的分类。

单一型中式香肠：仅以一种肉为原料制成的中式香肠。包括：猪肉中式香肠，牛肉中式香肠，禽肉中式香肠。

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。

4.考虑到氯化物、总糖指标非食品安全指标，且各地对于氯化物和总糖含量的接受度也存在较大差异，根据 GB28050 的要求在相关产品的标签中也均有标注，因此取消氯化物、总糖的限量要求。企业可以根据市场上消费者的喜好自行调整产品氯化物、总糖的含量。

5.本着对消费者负责的态度，此次标准修订对产品的命名进行了要求。

其中单一型中式香肠产品，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”等；混合型中式香肠产品，在

产品命名是不应包含原料肉种类的名称。

6. 关于食品安全指标，本标准修订时该产品的食品安全指标均与最新的食品安全国家标准保持协调一致。

### **三、主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；**

随着我国经济的发展，人民生活水平的提高，市场对中式香肠的需求量稳步增加，因此行业的加工技术不断进步，发展空间扩大。

近年来中式香肠行业主流产品质量保持稳定提升，但由于小企业居多仍存在一些问题，如食品添加剂使用不规范、产品归类不正确，致使监管部门在质量抽查过程中，经常由于产品标签标识的类别与实际不符，而难以正确判定。

随着行业的发展，市场竞争的加剧，消费者对食品消费的安全、卫生、营养的要求也越来越重视，上述存在的不足，应该成为行业进步和发展中亟需改进的关键问题。

### **四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；**

无。

### **五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；**

本标准 of 推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规则、食品添加剂、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

## **六、重大分歧意见的处理经过和依据；**

无。

## **七、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；**

该项目国标委已批复为推荐性国家标准。修订后建议仍然作为推荐性国家标准，企业在使用中可以参照执行。

## **八、贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；**

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

## **九、废止现行有关标准的建议；**

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。

## **十、其他应予说明的事项。**

为做好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源，建议该产品在新修订版本正式实施后，品质应严格按照修订版本的条款规定执行，但拟允许按照原标准要求印刷的包装材料使用期顺延两年。

附件：

### 中式香肠产品氯化物检测数据

序号	检测时间	产品名称	氯化物（以NaCl计）/ g/100g
1	20170103	水晶香肠	3.9
2	20170103	麻辣香肠	4
3	20170103	黑猪香肠	4.1
4	20170103	玲珑肉枣香肠	4.5
5	20170103	珍珠肉枣香肠	4.1
6	20170103	金玉香肠	3.7
7	20170104	牡丹王香肠	5.1
8	20170104	茶花香肠	3.8
9	20170104	餐乐香肠	4.2
10	20170104	广式玫瑰香肠	3.6
11	20170104	如意香肠	3.8
12	20170104	玫瑰王香肠	4
13	20170104	肠香思麻辣香肠	3.8
14	20170104	肠香思甜味香肠	3.5
15	20170104	肠香思咸味香肠	4.5
16	20170104	肠香思香辣香肠	4.3
17	20170104	大众月季香肠	3.5
18	20170105	玲珑肉块香肠	4.2
19	20170105	湘式牡丹香肠	5.1
20	20170106	珍珠肉枣甜味香肠	3.6
21	20170106	香肠王香肠	5.4
22	20170106	澳洲风味香肠	4.1
23	20171201	手工香肠	4.1
24	20171206	麻辣子兰香肠	4.4
25	20171206	肠香思麻辣香肠	4.9
26	20171206	肠相思辣香肠	4.9
27	20171206	肠香思甜味香肠	3.9
28	20171206	肠香思咸味香肠	4
29	20171207	湘式牡丹香肠	2.9
30	20171207	玲珑肉块香肠	4.2
31	20171207	团圆香饼香肠	3.3
32	20171207	大众月季香肠	3.8
33	20171208	大众红莲香肠	4.1
34	20171215	牡丹麻辣香肠	4.3
35	20170802	茶花香肠	3.3
36	20170802	麻辣香肠	4.2
37	20170802	水晶香肠	3.8

38	20170802	如意香肠	3.7
39	20170802	餐乐香肠	3.5
40	20170802	大众月季香肠	3.8
41	20171010	珍珠肉枣香肠	3.8
42	20171010	手工香肠	3.5
43	20171010	餐乐香肠	4.5
44	20171010	广式玫瑰香肠	4.8
45	20171010	翡翠香肠	3.9
46	20171010	福瑞香肠	4.3
47	20171010	水晶香肠	3
48	20171111	麻辣香肠	3.6
49	20171111	牡丹王香肠	3.9
50	20171111	团圆香饼香肠	2.9
51	20170505	茶花香肠	3.6
52	20170505	湘花辣味香肠	5.2
53	20170505	澳洲风味香肠	3.8
54	20170505	肠香思甜味香肠	4