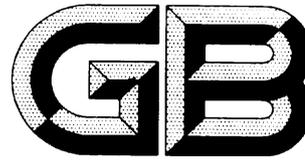


ICS 67.080.10

X 33



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20712—XXXX

代替 GB/T 20712-2006

## 火腿肠质量要求

Quality requirements for cooked 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 20712-2006《火腿肠》，与 GB/T 20712-2006 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：

——2006年首次发布为GB/T 20712-2006；

——本次为第一次修订。

# 火腿肠质量要求

## 1 范围

本标准规定了培根的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3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 5009.9    | 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定  |
| 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 1170     | 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

**火腿肠** **cooked sausage**

**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）、灌入塑料肠衣充填（或成型）、蒸煮（或杀菌）等工艺制作的肉类灌肠制品。

## 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 单一型火腿肠：仅以一种畜禽产品或水产品为主要原料制成的火腿肠。

4.2.2 混合型火腿肠：由两种及以上的畜禽产品和/或水产品为主要原料制成的火腿肠。

## 5 原辅料、配料要求

### 5.1 原料

应符合 GB 2707、GB 2733 等国家标准或行业标准的规定。

### 5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

### 5.3 投料要求

5.3.1 根据配方（以蛋白有效含量）计，特级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq$ 2.5%，优级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq$ 5.0%，普通级产品外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq$ 7.0%。

5.3.2 无淀粉火腿肠生产过程中不应添加淀粉。

## 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    | 具有产品固有的色泽        |
| 组织形态  | 具有产品固有的组织形态      |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味，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要求。

表2 理化要求

| 项目                              |   | 指标 |    |     |
|---------------------------------|---|----|----|-----|
|                                 |   | 特级 | 优级 | 普通级 |
| 水分/(g/100g)                     | ≤ | 72 |    |     |
| 蛋白质/(g/100g)                    | ≥ | 12 | 11 | 10  |
| 脂肪/(g/100g)                     | ≤ | 16 |    |     |
| 淀粉/(g/100g)                     | ≤ | 6  | 8  | 10  |
| 注：无淀粉火腿肠应满足相应等级的指标，同时满足淀粉含量≤1%。 |   |    |    |     |

## 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、组织状态、杂质，品尝其滋味、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 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

## 8.6 净含量偏差

按JJF 1170规定的方法测定。

## 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，判为型式检验不符合本文件。

## 10 标签、标志、产品命名、包装、贮存及运输

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应注明产品的类型和等级。

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 包装

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

### 10.3 贮存

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。

### 10.4 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。

#### 10.5 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）