



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20712—××××

代替 GB/T 20712—2006

## 火腿肠质量通则

General quality for cooked sausage

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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：

- 更改了火腿肠的定义(见 3.1,2006 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2006 年版的 4.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2006 年版的 4.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2006 年版的 4.3.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2006 年版的 4.3.2)；
- 删除了污染物、微生物指标(见 2006 年版的 4.3.3)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2006 年版的 4.4)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2006 年版的 5.1、5.2)；
- 删除了食盐、亚硝酸钠、微生物的检验方法(见 2006 年版的 5.4、5.8、5.9)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.6)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2006 年版的 6.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2006 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2006 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 6.3.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2006 年版的 6.4)；
- 更改了标签和标志要求(见 10.1,2006 年版的第 7.1)；
- 更改了产品命名要求(见 10.2,2006 年版的 7.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.4,2006 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.5,2006 年版的 8.2)；

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：河南双汇投资发展股份有限公司、成都希望食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、福建省力诚食品有限公司、浙江渔福食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、金磨坊食品有限公司、浙江鱼极食品有限公司、江南大学、合肥工业大学、河南安井食品有限公司、金华金年火腿有限公司、广东真美食品股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、莱阳市检验检测中心、青岛骨里香实业有限公司、厦门银祥集团有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、广东万田检测股份有限公司、谱尼测试集团吉林有限公司。

本文件主要起草人：马相杰、赵冰、刘振宇、陈松、亚本勤、倪来学、李超、何长太、郑佳妮、张颖利、

**GB/T 20712—××××**

曹新桥、石岭、姜勇、王伟、蒋贤广、刘君、张春、厉建军、鲁振、王乐、肖伟、罗光辉、朱翠、范大明、王兆明、王俊坤、王伟强、庄沛锐、陈楚锐、胡志高、马永富、刘波、倪秀亲、张志刚、费红军、蔚盛超、黄迪、范吉刚、王侠文、宋敬宁。

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。

# 火腿肠质量通则

## 1 范围

本文件规定了火腿肠的产品分类、原辅料、投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存及运输的要求，描述了检验方法。

本文件适用于火腿肠产品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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
- 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

**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)、灌入塑料肠衣等材质容器充填(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

按照产品原料不同分为：

- 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；
- 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、投料要求

### 5.1 原料

应符合相应的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 根据配方计,特级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 2.5\%$ ,优级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 5.0\%$ ,普通级产品外源蛋白配料(非肉类蛋白质)添加量 $\leq 7.0\%$ 。

注:外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

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	要求
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/100 g)	$\leq$	72.0		
蛋白质/(g/100 g)	$\geq$	12.0	11.0	10.0
脂肪/(g/100 g)	$\leq$	16.0		
淀粉/(g/100 g)	$\leq$	6.0	8.0	10.0
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 $\leq 1\%$ 。				

### 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

按 JJF 1070 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，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

9.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 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质量等级。

10.1.2 包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 产品命名

10.2.1 单一型火腿肠产品，产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

10.2.2 混合型火腿肠产品，产品命名不应包含原料肉种类的名称。

### 10.3 包装

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

### 10.4 贮存

按标签要求(如卫生、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

10.5.1 运输工具应保持清洁卫生，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。

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)
-