ICS XXX
XXX

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—XXXX

肉灌肠制品生产技术规范

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

河北省质量信息协会 发 布

目　　次

前　　言 II
引　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 一般要求 2
4.1 原辅料要求 2
4.2 技术要求 2
5 制作工艺要求 3
5.1 工艺流程 3
5.2 流程要求 3
6 检验规则 6
6.1 组批 6
6.2 抽样 6
6.3 检验分类 6
6.4 判定规则 6
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 6
7.1 标志、标签 7
7.2 包装 7
7.3 运输 7
7.4 贮存 7
7.5 保质期 7

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。

本文件由河北香宇肉类制品有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：河北香宇肉类制品有限公司、唐山市食品药品综合检验检测中心、唐山市兆龙食品有限公司、XXX。

本文件主要起草人：孙皓、孙连弟、邢文生、李树军、刘风雷、张立柱、史中娜、龚莉、强润东、王鸿昌、董洁爽、李玉品、赵玉龙、吴倩、XXX

本文件首次发布。

引　言

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及到 1 项专利的使用：CN202010000707.8 一种松花鸡腿肠的制备方法及其制得松花鸡腿肠。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可证进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利权人：河北香宇肉类制品有限公司

地址：河北省唐山市开平区规划南十二道北侧东环南路西侧

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

肉灌肠制品生产技术规范

1 范围

本标准规定了肉灌肠制品的术语和定义、一般要求、制作工艺要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)畜肉经加工、腌制、切碎、加入辅料灌入肠衣内后经煮熟而成的红肠、肉肠等制品的生产技术规范。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2726 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 7740 天然肠衣

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 21735-2008 肉与肉制品物流规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《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令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉灌肠

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）后，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。

4 一般要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707、GB 16869 和国家有关规定。

4.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 其他原辅材料应符合相应标准和国家有关规定。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈具有产品固有的均匀色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在明亮的自然光线下肉眼观察其色泽、组织形态、杂质,并品尝其滋味,嗅闻其气味。
组织形态	具有产品应有的组织形态	
滋气味	具有本品固有的滋气味,无霉味及其他不良异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.2.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2

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

4.2.3 食品安全指标

应符合 GB 2726 规定。

4.2.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF1070 规定的方法进行检验。

4.2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303 的规定。

4.2.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 制作工艺要求

5.1 工艺流程

各类肉灌肠制品生产工艺流程基本相同，由以下环节组成。

原料整理→腌制（注射)→绞制（滚揉)→制馅→充填→烘烤(染色)→蒸煮→烟熏→冷却→上市(包装)。

5.2 流程要求

5.2.1 原料整理

原理整理步骤应满足以下要求。

a) 原料肉应来自非疫区，持有产地检疫证明书。不应有腐败变质、异味以及被污、胆污、油污和超期冻肉。

b) 使用速冻原料肉时，宜平摊在不锈钢台案上在0°C～4°C自然解冻，并定时检测室温肉温。

c) 整理后原料应无毛皮、淤血、碎骨、粗筋软骨及病变组织、有害腺体，并符合其它的工艺要求。

d) 原料肉宜每月(批次)进行一次水分含量检。

5.2.2 腌制（注射）

腌制（注射)步骤应满足以下要求。

a) 腌制温度宜在于2°C～10°C之间，时间不超过 48 小时，并定时检查腌制温度，严格控制腌制时间。

b) 应搅拌均匀并对腌制期间的卫生状况等进行检查，避免腌制过度造成亚硝残留超标。

c）如采用注射技术加强或替代腌制，应对注射液的温度，腌制料的溶解，注射的均匀程度及注射率达到工艺要求等进行检验。

5.2.3 绞制（滚揉）

绞制（滚揉)步骤应满足以下要求。

a）绞制前应调整好刀具与孔板的间隙。

b）绞制时应控制添加腌制肉的速度，防止肌纤维破坏过度或绞制过粗。

c）绞制过程中应防止异物混入。

d）绞制后温度不应超过10° C。

e）采用注射后滚揉的宜采用真空滚揉。

f）应对滚揉时间、温度、方式进行检查，并防止断电造成的滚揉终止假象。

5.2.4 制馅

制馅步骤应满足以下要求。

a）应检查斩拌机是否能正常运转，刀具是否锋利。

b）操作时应按顺序投放添加原辅料，控制出馅的馅温。肠馅温度应控制在在 6° C～10° C。

c）应使辅料均匀分散在肠馅中，肉粒大小均匀，肠馅粘稠不粗糙、颜色、气味正常。

d）如为真空制馅，应检查真空值与时间，避免口感不佳或残余气泡。

5.2.5 充填

充填步骤应满足以下要求。

a）自动灌肠机或手工充填都应肠体实饱满、无气泡、肠体外观洁净，无残余肠馅，计量准确，肠结扣符合工艺要求。

b）如使用天然肠衣应检查肠衣的卫生状况，长度、路数及砂眼、花皮等。

5.2.6 烘烤(染色)

烘烤(染色)步骤应满足以下要求。

a）烘烤后应肠体完整，肠表干爽不黏手，无油脂渗出。

b）自动烘烤应随时现察气压和升温速度。

c）如使用烤箱应随时观察气压和升温速度并及时倒架。

d）避免烘烤不当造成肠体出油内部发酵或失重过多等质量事故。

e）染色应检验色泽深浅，避免染色过度。

5.2.7 蒸煮

蒸煮步骤应满足以下要求。

a）无淀粉类肉灌肠制品，肠体中心应达到 78° C，保持 10 分钟。

b）含淀粉类肉灌肠制品，应考虑不同淀粉的糊化温度。

c）蒸煮后产品外观应完整，无出油、不空瘪，肠体坚实有弹性，切面色泽正常，有固有香气、无夹生现象。

5.2.8 烟熏

烟熏步骤应满足以下要求。

a）烟熏的产品应色泽均匀正常、有固有香气。

b）烟熏色泽应以感官检验为主，宜进行对比。

c）不同的产品应采用不同烟熏方法，对温度、时间、熏制火候进行控制。

5.2.9 冷却

冷却步骤应满足以下要求。

a）冷却后产品外观应正常，无脱皮、褪色、油污等现象，肠体中心冷却至室温。

b）不同种类的产品应采用相应的自然冷却、强制风冷和喷淋冷却等。

c）冷却时应避免二次污染。

5.2.10 上市（包装）

上市（包装）步骤应满足以下要求。

a）如直接上市，应检查储运器具、工具是否符台要求。

b）如装箱上市，应检查产品与包装箱标签、日期是否一致。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一班组、同一生产线生产的同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

同一批次产品抽取样品不少于 2kg 且不得小于 12 个独立包装。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。用于微生物检测的样品不少于 5 个独立包装。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部指标要求。正常生产时，每半年进行一次型式检验:有下列情况之一时，也应进行型式检验。

a) 新产品试制鉴定时；

b) 原料来源、关键工艺或生产设备有明显改变时；

c) 连续停产三个月以上重新恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家有关食品质量安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。理化指标如有不符合本标准要求时，允许从该批产品中加倍抽样复检一次，复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合 GB 4806.7、GB/T 7740、GB 14967 及有关标准的规定。

7.3 运输

应符合 GB/T 21735 的相关规定

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，避免日晒、雨淋或靠近热源，严禁与有害、有毒、有腐蚀性、有异味或水分较高的物品混贮。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，包装完整未经启封的产品保质期以标签标示为准。