# 《腊肠罐头》行业标准编制说明
# （征求意见稿）

标准起草工作组 2023-7

## 一、 工作概况

**1、 任务来源**

本项目是根据《工业和信息化部办公厅关于印发 2021 年第二批行业标准制修订和外文版项目计划的通知》（工信厅科函〔2021〕159 号），计划编号为 2021-0784T-QB，项目名称“猪肉腊肠罐头”进行修订，主要起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。计划应完成时间 2022 年。

**2、 主要工作过程**

**（1）起草（草案、论证）阶段：**

2021 年，项目发布后，罐头分技术委员会秘书处着手组织该项标准的制定工作，进行了起草组征集和国内外市场、标准法规调研等工作。

2023 年 2 月 16 日，起草组通过网络会议的形式组织召开了推荐性行业标准《猪肉腊肠罐头》第一次起草工作会议。会议针对标准修订思路、定位与范围、产品分类、感官要求和理化要求等内容进行了充分的讨论；确立了标准的修订原则和思路以及后续的工作安排和分工等。同时，为扩大标准覆盖范围，起草组一致通过将标准名称改为“腊肠罐头”。

标准启动会后，2023 年 3 月~2023 年 4 月秘书处组织了产品调研工作，对市场、产品及标准修订建议等内容进行了调研工作。

2023 年 4 月~2023 年 7 月，经过多轮起草组讨论，最终确定修订方案和特征性指标，并对特征性指标继续开展研究工作，形成完善的征求意见稿。

**（2） 征求意见阶段**

**（3） 审查阶段**

**（4） 报批阶段**

**3、主要参加单位和工作组成员及其所作的工作等**

本标准由 XXX 共同负责起草。

主要成员：

所做的工作：XXX 主持全面协调工作并为本标准主要持笔人，负责本标准的起草、编写。XXX 负责收集、分析国内外相关技术文献和资料，并对生产现状和发展情况进行了全面调研。XXX 负责对各方面的意见及建议进行归纳、分析。XXX 负责本标准其他材料的编制。

## 二、 标准编制原则和主要内容

### 1、标准编制原则

本文件的修订符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的修订工作。

本文件起草过程中，主要按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》和 GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第 2 部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写。本标准修订过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB/T 317 白砂糖

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 2、标准主要内容的论据

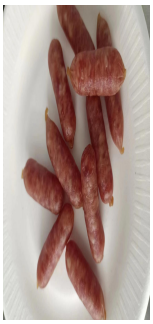
#### 2.1 国内外市场调研情况分析

任务下达之后，起草组组织开展了腊肠罐头行业调研，了解了国内外市场主要产品情况。

### 2.1.1 市销产品

目前市销售腊肠罐头，产品信息详见表 1，包装形式主要以软包装为主。

表 1 产品信息

| 厂家 | 产品 | 标称净含量/g | 内容物 | 配料 | 执行标准 | 包装形式 | 产品图片 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 广州皇上皇集团股份有限公司 | 金福腊肠 | 300 | 条状 | 猪肉、白砂糖、食用盐、白酒、大豆蛋白、味精、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、甜菜红）胶原蛋白肠衣 | GB/T 23493 中式香肠 | 软包装 | |
| 四川杨大爷食品科技有限公司 | 麻辣香肠 | 500 | 条状 | 猪肉，辣椒，花椒，食盐，香辛料，味精，冰糖，鸡精调味料，猪肠衣，白酒，食品添加剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠) | GB 2730 食品安全国家标准腌腊肉制品 | 软包装 | |
| 上海荷美尔食品有限公司 | 迷你醇味萨拉米 | 40 | 条状 | 配料表:猪肉，复合调味料(含柠檬酸)，淀粉糖，酵母抽提物食醋，D-异抗坏血酸钠，亚硝酸钠，乳酸片球菌，戊糖片球菌胶原蛋白肠衣菌种添加量:≥9.3X108 CFU/100g | GB 2726 | 软包装 |  |
| 上海荷美尔食品有限公司 | 经典广式香肠 | 300 | 条状 | 鸡肉、猪肉、白砂糖、白酒、食用盐、酿造食醋、食品添加剂(三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、诱惑红)、味精、猪、肠衣 | SB/T 10279 熏煮香肠 | 软包装 | |

### 2.1.2 生产工艺流程

原料处理→腌制→灌肠→打孔→扎肠→洗肠→晒肠、倒肠→烘肠→装罐→排气及密封→杀菌及冷却→成品（参考《罐头工业手册》）。

## 2.2 标准范围及产品分类

2.2.1　标准范围

本文件规定了腊肠罐头的原辅材料、感官、理化、净含量及食品安全等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则和标志、包装、运输、贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类和代号。

本文件适用于以鲜或冻畜禽肉为原料的腊肠经装罐、密封、杀菌制成的罐藏食品。

2.2.2　产品分类

按照产品原料不同分为：

——单一型腊肠：仅以一种畜禽肉为原料制成的腊肠；

——混合型腊肠：由两种及以上的畜禽肉为原料制成的腊肠。

理由和依据：

（1） 单一型腊肠品种

| 品　　名 | 品　　名 | 品　　名 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 佳味粒肠 | 香荔腊肠 | 珍味粒肠 | 一技之肠辣肠 |
| 麻辣香肠 | 迷你醇味萨拉米 | 金福腊肠 | …… |

（2） 混合型腊肠品种

| 品　　名 | 品　　名 | 品　　名 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 经典广式香肠（荷美尔） | …… | …… | …… |

## 2.3 原辅料要求

用于制作腊肠罐头的原辅料应符合相关标准的规定，如表 2 所示。

表 2 部分原料相关标准和有关规定

| 编号 | 原辅料名称 | 执行标准和要求 |
|---|---|---|
| 1. | 猪肉 | 应符合GB 9959.1或9959.2的要求 |
| 2. | 肠衣 | 采用色泽、气味正常、加工良好的羊肠衣或人造肠衣，直径为14~18 mm |
| 3. | 白砂糖 | 应符合 GB 317 的要求 |
| 4. | 食用盐 | QB 5461 等 |
| 5. | 其他原辅料 | 应符合相应标准的要求 |
| 6. | 投料要求 | 根据配方计，优级品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量≤1.0%；合格品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量≤3.0%。<br>根据配方计，优级品不应在生产过程中添加淀粉，合格品淀粉添加量≤1.0%。<br>根据配方计，优级品的肉含量应≥80%，合格品的肉含量应≥70%。<br>注：投料要求参考 GB/T 23493-2022《中式香肠质量通则》 |

## 2.4 感官要求

根据企业调研结果，对腊肠罐头感官要求应符合相关标准或表 3 的规定。

表 3 感官要求

| 项目 | 优级品 | 合格品 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 红色鲜明，瘦肉呈暗红色，有油光，条装的两端色译稍深，片装的允许部分色泽稍深 | 红色至暗红色，条装的两端色泽稍深，片装的允许部分色译稍深 |
| 滋味、气味 | 具有腊肠浓郁的滋味及气味，无异味 | 具有腊肠应有的滋味及气味，无异味 |
| 组织形态 | 组织软硬适度，肥瘦肉粒比例适当。条装的长短、粗细较均匀，长度为70 mm ~100 mm。片装的呈椭圆形，长宽较均匀，长20 mm ~40 mm，宽10 mm ~20 mm，厚4 mm ~6 mm | 组织软硬尚适度，允许稍软或稍硬。肥瘦搭配及长短、粗细、宽度大致均匀 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

**2.5 理化指标**

2.5.1 市售产品情况

根据市售产品的情况（详见表 4），规定了腊肠罐头的净含量及氯化钠含量。

表 4 市售产品情况

| **产品名称** | **标称净含量/g** | **氯化钠含量/（mg/100g）** |
| --- | --- | --- |
| 金福腊肠 | 300 | 2211 |
| 麻辣香肠 | 500 | 1780 |
| 迷你醇味萨拉米 | 40 | 1630 |
| 经典广式香肠 | 300 | 1196 |

2.5.2 氯化钠含量

应不高于5.0%。

**2.6 净含量**

根据起草组意见，将净含量要求修改为“每批产品平均净含量不低于标示值”。

**2.7 食品安全要求**

删除了“亚硝酸钠含量”、“重金属含量”、“微生物指标”，合并为食品安全要求。

**2.8 检验规则**

应符合 QB/T 1006 的规定。其中，感官要求、净含量、固形物含量、微生物指标为出厂检验必检项目。

## 三、 主要试验（或验证）情况

本标准不涉及分析方法和指标分析测试，所规定的技术要求已在长期的生产实践中得到验证。本标准技术内容合理、可行，具有较强的适用性。

## 四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

## 五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

中国的腊肠有着悠久的历史，中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“灌肠法”，其法流传。中国灌肠腊肠不加淀粉，可贮存很久，熟制后食用，风味鲜美，醇厚浓郁，回味绵长，越嚼越香，远胜于其他国家的灌肠制品，是中华传统特色食品之一，享誉海内外。随着人们生活水平的提高以及消费者观念的改变使得人们对食物的追求更趋向于营养、方便和安全，这一态势的发展极大地促进了方便食品的发展，腊肠罐头作为一种快捷、卫生、营养的大众方便食品具有一定的市场需求。该标准的修订解决了标准老化、技术指标缺失等问题，有助于推动传统食品产业化进程，对猪肉腊肠的生产进行规范，提高产品竞争力，确保产品质量。

## 六、 与国际、国外对比情况

1、本标准没有采用国际标准。

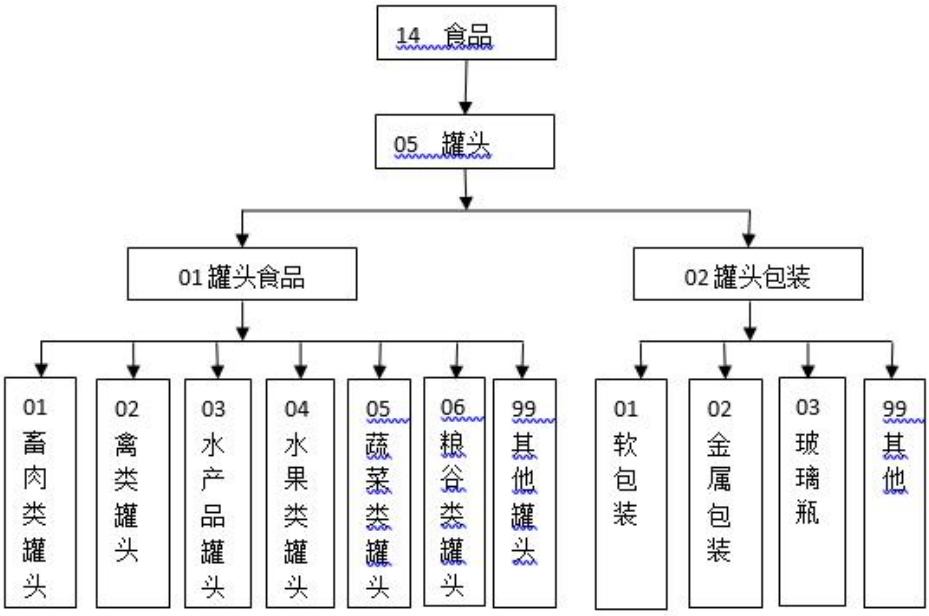
2、本标准的技术内容与国外标准协调一致。

3、本标准修订过程中未测试国外的样品、样机。

4、本标准水平为国内领先水平。

## 七、 在标准体系表中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本专业领域的标准体系框架如图。




本标准属于“罐头”标准体系，“罐头食品”中类，“畜肉类罐头”系列。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## 八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性行业标准。

## 十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布 12 个月后实施。

## 十一、 废止现行相关标准的建议

本标准实施时，代替 QB/T 3603—1999《猪肉腊肠罐头》。

## 十二、 其他应予说明的事项

无。