

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 3602—XXXX
代替 QB/T 3602—1999

香肠罐头

Canned sausage

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替QB/T 3602—1999《猪肉香肠罐头》，与QB/T 3602—1999相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 扩大了标准范围；
- 更改了原辅材料要求；
- 更改了感官要求，感官要求中增加了“杂质”要求；
- 删除了“亚硝酸盐含量”、“苯并（ α ）芘含量”、“重金属含量”、“微生物指标”要求和试验方法；

- 增加了“食品安全”要求和试验方法；

- 删除了“缺陷”要求；

- 更改了检验规则；

- 更改了标志、包装、运输、贮存要求。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1990年首次发布为ZB/TX 71005-1990；

- 1999年转化标准号为QB/T 3602—1999；

- 本次为第一次修订。

香肠罐头

1 范围

本文件规定了香肠罐头的原辅材料、感官要求、理化指标、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、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。本文件适用于香肠罐头的生产、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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- CB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

刀痕

指剥除肠衣后在香肠表面留下的纵向痕迹。

3.2

破裂

指香肠已明显裂开。

3.3

花肠

指香肠表面因烟熏不匀而产生的斑点或斑块。

3.4

畸形

指香肠受挤压而变形，有明显的弯曲。

3.5

脂肪析出

指开罐后漂浮在汤汁表层的脂肪。

4 产品分类及代号**4.1 产品分类****4.1.1 根据有无肠衣分类**

根据有无肠衣分为：

- 带肠衣猪肉香肠罐头；
- 不带肠衣猪肉香肠罐头。

4.1.2 根据形态不同分类

根据形态不同分为：

- 整根装猪肉香肠罐头；
- 段装猪肉香肠罐头。

4.2 产品代号

可按照GB/T 41900根据实际需要参考表1进行标示。

5 技术要求**5.1 原辅材料****5.1.1 猪肉**

应符合GB/T 9959.1或GB/T 9959.2的要求。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 淀粉

应符合GB/T 8885或GB/T 8884的要求。

5.1.5 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。

5.1.6 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	优级品	合格品
----	-----	-----

色泽	带肠衣：黄棕色或浅褐色，汤汁澄清。不带肠衣：呈粉红色，允许汤汁略混，允许有少量脂肪析出，每罐色泽大致均匀，无明显花肠	带肠衣：呈棕色或浅褐色，不带肠衣：呈浅粉红色或浅褐色，允许略有烟熏不匀的花肠，允许汤汁略混，允许少量脂肪析出
滋味、气味	具有猪肉香肠罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	肉质细嫩、紧密、有弹性，长短、粗细大致均匀，无破裂、畸形、允许有刀痕。	肉质尚细嫩、紧密，长短、粗细大致均匀，允许有不明显的畸形和轻微破裂。段装：段长为40~60 mm
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量 ^a , %	≥ 55
淀粉含量, %	≤ 2
氯化钠含量, %	≤ 2.5
^a 每批产品的平均固形物含量不应低于标示值。	

5.4 净含量

应符合相关标准和规定。每批产品平均净含量应不低于标示值。

5.5 食品安全

应符合 GB 7098 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.3 淀粉含量

按GB 5009.9规定的方法测定。

6.4 氯化钠含量

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.5 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.6 食品安全指标

按GB 7098规定的方法测定。

7 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、淀粉含量、氯化钠含量、微生物限量为出厂检验项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631有关规定。

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号
