

《香肠罐头》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 2021-0783T-QB，项目名称“猪肉香肠罐头”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修订工作，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《猪肉香肠罐头》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“香肠罐头”。

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 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

2、标准主要内容的论据

2.1 国内外市场调研情况分析

2.1.1 市销产品

任务下达之后，起草组组织开展了香肠罐头行业调研，了解了国内外市场主

要产品情况，详见表 1。

表 1 产品信息

厂家	产品名称	内容物	配料	产品图片
ARMOUR	烟熏香肠仔	条状	鸡肉、水、食盐、玉米糖浆、牛肉、猪肉、葡萄糖、天然调味料、大蒜粉、鸡汤、烟熏香料	
ARMOUR	维也纳香肠罐头	条状	鸡肉、水、食用盐、羟丙基淀粉、牛肉、猪肉、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用香精、亚硝酸钠、大蒜粉、鸡汤	
ARMOUR	维也纳 烧烤味香肠罐头	条状	鸡肉、水、食用盐、果葡糖浆、牛肉、猪肉、食用葡萄糖、食用香精、亚硝酸钠、大蒜粉、鸡汤、烧烤酱（水番茄酱、食用香精、食醋、山核桃味烟熏液、羟丙基淀粉、柠檬酸）伍斯特沙司	

2.1.2 生产工艺流程

原料处理→腌制→绞碎→斩拌→搅拌→灌肠→烟熏→预煮→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。

2.2.2 产品分类

根据有无肠衣分为带肠衣猪肉香肠罐头和不带肠衣猪肉香肠罐头。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和段装猪肉香肠罐头。

理由和依据：

(1) 带肠衣猪肉香肠品种

品名	品名	品名	品名	品名
高钙高蛋白儿童黑猪肉肠	火山石烤肠	奥尔良风味烤肠	肉香小烤肠	……

(2) 不带肠衣猪肉香肠品种

品名	品名	品名	品名
烟熏香肠仔	维也纳香肠罐头	维也纳 烧烤味香肠罐头	……

2.3 原辅料要求

用于制作香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	执行标准及要求
1.	猪肉	应符合GB 9959.1或GB 9959.2的要求
2.	食用盐	应符合GB 5461的要求
3.	白砂糖	应符合 GB 317 的要求
4.	淀粉	应符合GB 8885或GB 8884的要求
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
6.	其他原辅材料	应符合相应标准的要求

2.4 感官要求

根据市售产品情况，香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	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	

2.5 理化指标

根据市售产品情况（详见表 4），结合原标准内容，规定了香肠罐头的固形物含量、淀粉含量及氯化钠含量要求。

表 4 市售产品情况

厂家	产品名称	内容物含量/%	标称净含量/g	净含量/g
ARMOUR	烟熏香肠仔	88.95	130	153.71

ARMOUR	维也纳香肠罐头	84.09	130	159.22
ARMOUR	维也纳 烧烤味香肠罐头	77.76	130	146.24

2.6 食品安全要求

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

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

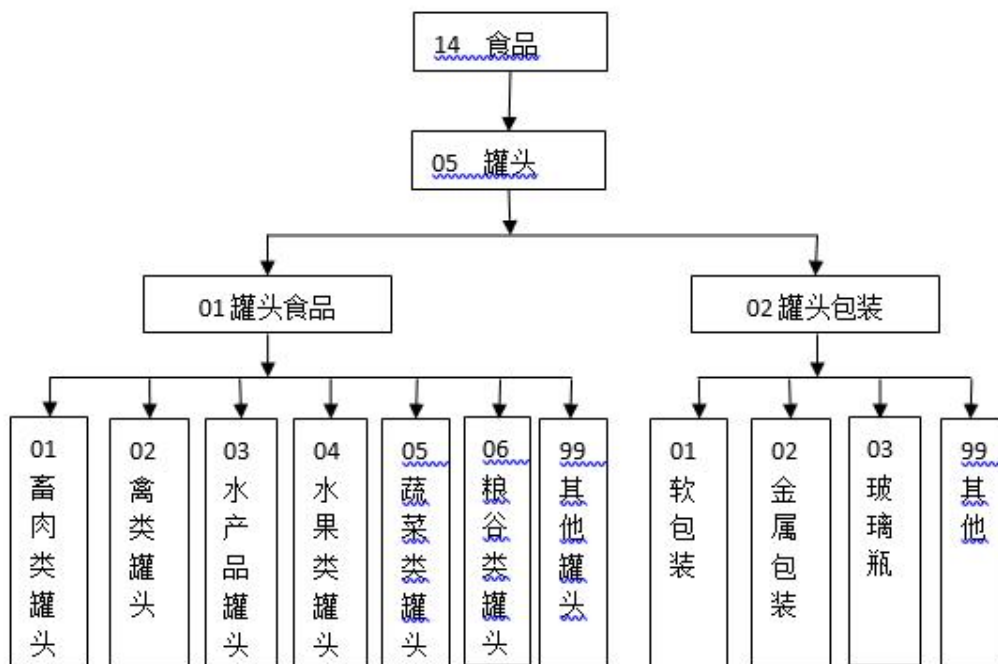
随着人们生活水平的提高以及消费者观念的改变也使得人们对食物的追求更趋向于营养、方便和安全，香肠罐头作为一种快捷、卫生、营养的大众方便食品具有一定的市场需求，其口味鲜美、香气浓郁、色泽粉红，食用极为方便，适于旅游或餐馆食用。香肠罐头产业是按照一定的规范和标准，由机械化生产（罐头生产工艺）代替手工制作，用标准化生产、规范化操作、机械化生产和罐装工艺生产出来的畜肉类罐头。该产业经过几十年的发展，现在普遍采用现代科学营养原理和先进技术装备，进行规模化生产，提供标准化、方便化、安全化和营养化的罐头食品。该标准的修订解决了标准老化、技术指标缺失等问题，有助于推动传统食品产业化进程，规范产品生产，提高产品竞争力，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 3602—1999 《猪肉香肠罐头》。

十二、 其他应予说明的事项

无。