

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 3603—XXXX
代替 QB/T 3603—1999

腊肠罐头

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

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 3603—1999《猪肉腊肠罐头》，与QB/T 3603—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；
- 增加了产品分类原则；
- 更改了原辅材料要求，原辅材料要求中增加了“投料要求”；
- 更改了感官要求，感官要求中增加了“杂质”要求；
- 删除了“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 71006-1990；
- 1999年转化标准号为QB/T 3603—1999；
- 本次为第一次修订。

腊肠罐头

1 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 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/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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腊肠罐头

中式香肠罐头 Chinese sausage

以畜禽肉类为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食用盐、酒、白砂糖等辅料搅匀，腌渍后充填入肠衣中或用模具定型，经烘烤或晾晒或风干等工艺制成生干肠制品，再经装罐、密封、杀菌制成的罐藏食品。

[来源：GB/T 23493—2022,3.1,有改动]

4 产品分类

按原料不同分为：

- 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。

5 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 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。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.5 其他原辅材料

应符合相应标准的要求。

5.1.6 投料要求

5.1.6.1 根据配方计，优级品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量 \leq 1.0%；合格品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量 \leq 3.0%。

5.1.6.2 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 \leq 1.0%。

5.1.6.3 根据配方计，优级品的肉含量应 \geq 80%，合格品的肉含量应 \geq 70%。

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	红色鲜明，瘦肉呈暗红色，有油光，条装的两端色泽稍深，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，片装的允许部分色泽稍深
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	

5.3 理化指标

5.3.1 氯化钠含量

应不高于5.0%。

5.4 净含量

每批产品平均净含量不低于标示值。

5.5 食品安全

应符合GB 7098的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按GB/T 10786规定的方法检验。

6.2 氯化钠含量

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

6.4 食品安全

按GB 7098规定的方法检验。

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、微生物指标为出厂检验必检项目。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

8.2 单一型腊肠产品名称可根据使用原料肉的种类命名，混合型腊肠产品在命名时不应包含原料肉种类的名称。

8.3 产品的标志、包装、运输和贮存应符合 QB/T 4631 的规定。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23493 中式香肠质量通则
-