ICS 67.120.10
CCS X71

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—XXXX
代替 QB/T 3602-1999

香肠罐头

Canned sausage

（报批稿）

（本草案完成时间：2023-12）

工业和信息化部标准报批公示

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（见第 1 章，1999 年版的第 1 章）；

——更改了原辅材料要求（见 5.1，1999 年版的 5.1）；

——更改了感官要求，感官要求中增加了“杂质”要求（见 5.2，1999 年版的 5.2）；

——删除了“亚硝酸盐含量”要求（见 1999 年版 5.3.5）、“苯并（α）芘含量”要求（见 1999 年版 5.3.6）、“重金属含量”要求（见 1999 年版 5.3.7）、“微生物指标”要求（见 1999 年版 5.4）和试验方法（见 1999 年版 6.6、6.7、6.8 和 6.9）；

——增加了“食品安全”要求和试验方法（见 5.5 和 6.6）；

——删除了“缺陷”要求（见 1999 年版 5.5）；

——更改了检验规则（见第 7 章，1999 年版的第 7 章）；

——更改了标志、包装、运输、贮存要求（见第 8 章，1999 年版的第 8 章）。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC 64/SC 2）归口。

本文件起草单位：丽水学院、厦门海荭兴仪器股份有限公司、北京华都阳光食品有限责任公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、食品行业生产力促进中心、中国罐头工业协会、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司。

本文件主要起草人：王莹莹、王立槐、李双、仇凯、王亚、屠振华、晁曦、蔡秦、东思源、闫立婷、晁曦、刘克勤、吕明环、兰菊萍。

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。

工业和信息化部标准报批公示

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、理化指标及净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则及标志、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
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
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

香肠罐头 canned sausage

以鲜或冻畜禽肉为原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食用盐等辅料搅匀后充填入肠衣中或用模具定型，经加工制成肠制品，再经装罐、密封、杀菌、冷却等工艺制成的罐藏食品。

3.2

刀痕 tool marks

剥除肠衣后在香肠表面留下的纵向痕迹。

3.3

破裂 fracture

香肠已明显裂开。

3.4

花肠 stained sausage

香肠表面因烟熏不匀而产生的斑点或斑块。

3.5

畸形 deformation
香肠受挤压而变形，有明显的弯曲。

3.6

脂肪析出 fat precipitation
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：
——带肠衣香肠罐头；
——不带肠衣香肠罐头。

4.1.2 根据形态不同分类

根据形态不同分为：
——整根装香肠罐头；
——段装香肠罐头。

4.2 产品代号

必要时可标示产品代号，带肠衣整根装猪肉香肠罐头为064、不带肠衣整根装猪肉香肠罐头为064 1、段装猪肉香肠罐头为064 2，其他产品代号可参照GB/T 41900的编号规则进行编号。

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 畜禽肉

应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.2或GB/T 17238等相关标准的要求。

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 mm~l8 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	带肠衣：呈棕色或浅褐色
	不带肠衣：呈粉红色，可汤汁略混，可有少量脂肪析出，每罐色泽大致均匀，无明显花肠	不带肠衣：呈浅粉红色或浅褐色，可略有烟熏不匀的花肠，可汤汁略混，可少量脂肪析出
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味，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，可有刀痕	肉质尚细嫩、紧密，长短、粗细大致均匀，可有不明显的畸形和轻微破裂，可有刀痕。段装：段长为40 mm ~60 mm
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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（以NaCl计），%	≤	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不应低于标示值。

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描述的方法测定。

6.2　固形物含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.3　淀粉含量

按GB 5009.9描述的方法测定。

6.4　氯化钠含量

按GB 5009.44描述的方法测定氯化物的含量（以Cl^-计），并按式（1）计算氯化钠含量（以NaCl计）：式中：

$$X = X_1 \times \frac{58.5}{35.5} \quad \cdots\cdots(1)$$

X ——试样中氯化钠的含量，%；
X_1 ——试样中氯化物的含量（以Cl^-计），%。

6.5 净含量

按GB/T 10786描述的方法测定。

6.6 食品安全指标

按GB 7098描述的方法测定。

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、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。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 41900 罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示