ICS 67.120.10
CCS X71

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T —XXXX
代替 QB/T 3603-1999

腊肠罐头

Canned Chinese 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 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（见第 1 章，1999 年版的第 1 章）；

——更改了产品分类原则（见第 4 章，1999 年版的第 4 章）；

——更改了原辅材料要求，原辅材料要求中增加了“投料要求”（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“亚硝酸钠含量”要求（见 1999 年版 5.3.3）、“重金属含量”要求（见 1999 年版 5.3.4）、“微生物指标”要求（见 1999 年版 5.4）和试验方法（见 1999 年版 6.4、6.5 和 6.6）；

——增加了“食品安全”要求和试验方法（见 5.5 和 6.4）；

——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、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会、食品行业生产力促进中心。

本文件主要起草人：代琳、东思源、刘有千、屠振华、王亚、赖方军、刘克勤、仇凯、晁曦、王莹莹、张宇聪。

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。

工业和信息化部标准报批公示

腊肠罐头

1　范围

本文件规定了腊肠罐头的原辅材料、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、贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于腊肠罐头的生产、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/T 5461 食用盐
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 19676 畜禽肉质量分级 鸡肉
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

腊肠罐头 canned Chinese sausage
中式香肠罐头

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、冷却等工艺制成的罐藏食品。

[来源：GB/T 23493—2022, 3.1, 有修改]

4　产品分类及代号

4.1　产品分类

按原料不同分为：

——单一型腊肠罐头：仅以一种畜禽肉为原料制成的腊肠罐头；
——混合型腊肠罐头：由两种及以上的畜禽肉为原料制成的腊肠罐头。

4.2　产品代号

必要时可标示产品代号，猪肉腊肠罐头代号为065，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、GB/T 17238或GB/T 19676等相关标准的要求。

5.1.2　肠衣

采用色泽、气味正常、加工良好的天然肠衣或人造肠衣，直径为14 mm~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）添加量不应大于 1.0%；合格品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量不应大于 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，合格品淀粉添加量不应大于 1.0%。

5.1.6.3　根据配方计，优级品的肉含量应不应小于 80%，合格品的肉含量应不应小于 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	无正常视力可见外来杂质	

5.3　理化指标

氯化钠含量（以NaCl计）不应大于5.0%。

5.4　净含量

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描述的方法检验。

6.2 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），%。

6.3 净含量

按GB/T 10786描述的方法检验。

6.4 食品安全

按GB 7098描述的方法检验。

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

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] GB/T 23493—2022中式香肠质量通则
[2] GB/T 41900　罐头食品代号

工业和信息化部标准报批公示