

ICS 67.120.10
X 22
备案号:25128—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10279—2008
代替 SB/T 10279—1997

熏 煮 香 肠

Smoked and cooked sausage

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准代替 SB/T 10279—1997《熏煮香肠》。

本标准与 SB/T 10279—1997《熏煮香肠》相比主要修改如下：

- 理化指标中水分含量由 50%~70% 改为 $\leq 70\%$ ；
- 增加了“特级、优级和普通级”；
- 增加了烟熏香肠对苯并(a)芘($\mu\text{g}/\text{kg}$)指标的规定；
- 微生物指标中菌落总数由 10 000 个/g 改为符合 GB 2726—2005 中规定的 50 000 CFU/g；
- 增加了“判定规则”；
- 增加了标签和标志；
- 增加了“仓储要求”、“架垫要求”、“堆码要求”和“召回”；
- 取消了“保质期”和“其他要求”。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、江苏雨润食品产业集团有限公司、山东龙大肉食有限公司、山东得利斯集团有限公司、北京天福号食品有限公司、中国肉类协会。

本标准主要起草人：张丽君、赵宁、侯占峰、郑高峰、宫明杰、訾亚静、邓富江。

本标准所代替标准历次版本发布情况：

- SB/T 10279—1997。

熏 煮 香 肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- CB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
- GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
- GB/T 9695.14 肉制品 淀粉含量测定
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
- GB/T 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号
- 食品召回管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

熏煮香肠 smoked and cooked sausage

以鲜、冻畜禽肉为原料,经修整、腌制(或不腌制)、绞碎后,加入辅料,再经搅拌(或斩拌)、乳化(或不乳化)、滚揉(或不滚揉)、充填、烘烤(或不烘烤)、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却等工艺制作的香肠类熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 原料肉应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9960、GB 9961、GB 2707、GB 16869、GB/T 17238等规定的鲜、冻畜禽肉。

4.1.2 原料肉应经过去皮、骨、筋腱等工序。

4.1.3 原料肉应不沾污、不混有其他杂质。

4.2 辅料

品质应符合相关国家标准和行业规定的规定。

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 熏煮香肠感官要求

项 目	指 标
外观	肠体干爽,有光泽,粗细均匀,无粘液,不破损
色泽	具有产品固有颜色,且均匀一致
组织状态	组织致密,切片性能好,有弹性,无密集气孔,在切面中不能有大于直径为 2 mm 以上的气孔,无汁液
风味	咸淡适中,滋味鲜美,有各类产品的特有风味,无异味

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 熏煮香肠理化指标

项 目		指 标		
		特级	优级	普通级
水分/(g/100 g)	≤	70		
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	4		
蛋白质/(g/100 g)	≥	16	14	10
脂肪/(g/100 g)	≤	25		
淀粉/(g/100 g)	≤	3	4	10

4.6 卫生指标

4.6.1 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅(Pb)/(mg/kg)	按 GB 2726 规定执行
无机砷/(mg/kg)	
镉(Cd)/(mg/kg)	
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	
苯并(a)芘 ^a /(μg/kg)	
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	
^a 限于烧烤和烟熏香肠。	

4.6.2 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	按 GB 2726 规定执行

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

根据产品的感官指标用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味进行评定。

5.2 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

5.3 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

5.4 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

5.5 脂肪

按 GB/T 9695.1 规定的方法测定。

5.6 淀粉

按 GB/T 9695.14 规定的方法测定。

5.7 亚硝酸钠

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

5.8 微生物指标

按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

5.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 样本数量

从同一批产品中随机按表 5 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 5 抽样表

批量范围/ 箱	样本数量/ 箱	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
≤1 000	5	0	1
1 001~3 000	10	1	2
≥3 001	20	2	3

6.2.2 样品数量

从样本中随机抽取 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。

出厂检验项目:感官、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.3.2 型式检验

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦须进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

6.3.3 型式检验项目

本标准中 4.4、4.5、4.6 和 4.7 规定的项目。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定与复验

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.4.1.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验。

6.4.1.3 菌落总数和大肠菌群中有一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

6.4.2 型式检验判定与复验

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求,判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目中不超过 3 项(细菌总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

6.4.2.3 细菌总数、大肠菌群和致病菌中有一项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

7 标签与标志

7.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718 执行。

7.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

清真产品按国家有关规定标志。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装材料应符合相关标准的规定。

8.2 运输

运输工具应符合卫生要求,运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮,装卸时轻搬轻放。

8.3 贮存

8.3.1 仓库要求

卫生、干燥,具有保温功能,不应同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品。

8.3.2 架垫要求

产品堆放应垫板,与地面距离不低于 10 cm,距墙面 15 cm。

8.3.3 堆码要求

按不同批次堆码,堆码整齐。

8.3.4 贮存

成品应在 0℃~4℃ 阴凉、干燥处贮存。

9 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

中华人民共和国国内贸易
行业标准
熏煮香肠
SB/T 10279—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

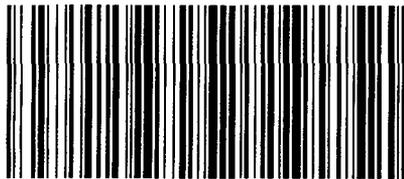
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年2月第一版 2009年2月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19505 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



SB/T 10279-2008