

ICS 65.020.30
CCS B 43

T/CAAA

团 体 标 准

T/CAAA XXXX—XXXX

开州香肠加工技术规范

Technical specification for processing of Kaizhou sausage

征求意见稿

202*-**-** 发布

202*-**-**实施

重庆市畜牧业协会 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。

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。

本文件由重庆市开州区农业发展服务中心提出。

本文件由重庆市开州区香肠商会归口。

本文件主要起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市开州区香肠商会、重庆市锦前食品有限公司、重庆市开洲食品有限公司、重庆渝山珍农业开发有限公司、重庆渝联食品有限公司、重庆市开州区旭恒食品加工厂、重庆帅龙实业有限公司、重庆市开州区开味九州农业开发有限公司、重庆市钱江食品（集团）有限公司、重庆举子食品有限公司、重庆市双妹农业开发有限公司、重庆市开州区天上满月农业开发有限公司、重庆锦开食品有限公司

本文件主要起草人：丛军、李星、蒋美山、熊林、李宏俊、曹池、张芳、彭亮、陈建华、刘荣辉、周强、黄晓峰、王勇、唐永德、钱辉、姚呈伟、田双争、廖辉、张飞、李俊、彭定国、黄念、付帅、钱鑫、唐双

开州香肠加工技术规范

1 范围

本文件规定了开州香肠加工的术语和定义、加工要求、原辅料要求、加工工艺、质量管理、标识、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于开州香肠的加工。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7740 天然肠衣

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 26761 小曲固态法白酒

GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342 肉制品生产管理规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 开州香肠 Kaizhou sausage

以健康猪肉为主要原料，分割部位选用前后腿精瘦肉和猪脊膘，按照一定肥瘦比切碎，配以其他辅料，搅拌后填充入天然肠衣中，经低温冷风干燥等工艺制成的具有开州地域特色风味的香肠制品。

4 加工要求

4.1 不得添加国家禁止的非食品原料；食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留量应符合GB 31650的规定。

4.2 加工企业人员、环境、生产设备、车间设施、工器具以及生产、安全卫生管理应符合GB 14881、GB/T 27301和GB/T 29342的要求。

5 原辅料要求

- 5.1 猪肉应符合GB/T 9959.3的规定。
- 5.2 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 5.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.4 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
- 5.5 白酒应符合GB/T 26761的规定。
- 5.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 5.7 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 5.8 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

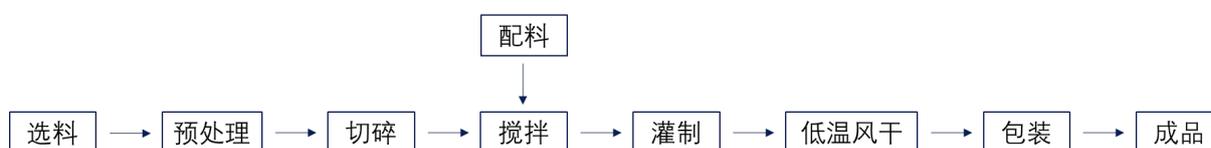


图 1 开州香肠加工工艺流程图

6.2 选料

- 6.2.1 应选用经检疫检验合格，分割后并去除皮、骨、血污、筋腱、淋巴等部分的健康猪肉。
- 6.2.2 生鲜肉或冷鲜肉贮藏间温度应处于0℃~4℃，贮藏时间不应超过3天。
- 6.2.3 冷冻原料应解冻后使用，采用空气解冻或常压水解冻时，解冻温度应低于16℃，原料肉解冻后中心温度应控制在4℃以下。

6.3 预处理

- 6.3.1 根据企业生产要求，对原料不同部位进行分割和修整，刮净表面，修去浮脂、筋膜，洗净沥干，清洗用水应为流动水。
- 6.3.2 操作台及工器具等每次使用前、后应清洗消毒。

6.4 切碎

将原料肉切碎至需要的形态。

6.5 配料

按照产品加工配方和工艺进行辅料配比。

6.6 搅拌

将肉料与其它调味料搅拌均匀，使肉料具有足够的粘性和可塑性。

6.7 灌制

- 6.7.1 肠衣在使用前应用流动水清洗和浸泡。
- 6.7.2 将搅拌均匀的物料灌入肠衣内，挤压紧密，排除空气，按产品规格保持粗细均匀，长短一致。

6.8 低温风干

将灌制好的香肠悬挂于冷风干燥间内，温度应控制在8℃~12℃，定期进行排湿，使相对湿度逐步降至40%。

7 质量管理

- 7.1 关键控制环节（原料验收/配料/低温风干/包装）应有相应的记录，且记录应在产品保质期内留存。
- 7.2 企业应按产品标准的规定对出厂的产品进行逐批检验。

8 标识、标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标识、标签、标志

根据产品等级，分别进行产品标识，产品标签应符合 GB 7718 的规定，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装前应使用金属探测仪进行检测，防止金属异物混入。

8.2.2 包装容器与材料应符合 GB 4806.7 等相关标准的有关规定，散装产品应符合《散装食品卫生管理规范》的规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，并且无异味、无污染，符合食品卫生要求。运输时须轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。运输时不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。

8.4 贮存

库房应保持清洁、阴凉、干燥、通风和避免阳光直射，配有防鼠、防虫、防尘等设施。不得与有毒、有害、有异味、易污染物品同库混合存放。