

ICS 67.120.10

CCS X 22

T/HHCX

哈尔滨市红肠食品产业协会团体标准

T/HHCX 0001-2025

代替 T/HHCX 0001-2018

哈尔滨红肠

Harbin Smoked and Cooked Sausage

2025-05-01 发布

2025-12-01 实施

哈尔滨市红肠食品产业协会 发布

目次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
4.1 哈尔滨红肠	2
4.2 哈尔滨小红肠	2
5 技术要求	2
5.1 原辅料要求	2
5.2 感官要求	2
5.3 理化指标	3
5.4 污染物限量	3
5.5 净含量	3
5.6 微生物限量	3
5.7 食品添加剂和食品营养强化剂	4
6 生产加工过程的卫生要求	4
7 检验规则	4
7.1 组批与抽样	4
7.2 出厂检验	4
7.3 型式检验	4
7.4 判定规则	4
8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售	5
8.1 标签、标志	5
8.2 包装	5
8.3 贮存	5
8.4 运输与销售	5
参考文献	5

前言

本文件按照 GB/T 1.1 《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 T/HHCX 0001-2018《哈尔滨红肠》。

与 T/HHCX 0001-2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- 更改了术语和定义；
- 更改了分类；
- 更改了部分技术要求；
- 增加了部分技术要求；
- 删除了部分技术要求；

该团体标准由哈尔滨市红肠食品产业协会提出并归口，由本团体成员约定采用。

本文件起草单位：哈尔滨市红肠食品产业协会、哈尔滨大众肉联食品有限公司、哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司、哈尔滨商委肉制品有限公司、哈尔滨裕昌食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、哈尔滨天手食品有限公司。

本文件主要起草人：屈海涛、仲兆敏、刘珂、于桂芳、焦裕昌、张悦、房坤、艾莉、李岩、孙秀芹。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2018 年首次发布为 T/HHCX 0001-2018；
- 本次为第一次修订。

哈尔滨红肠

1 范围

本标准规定了哈尔滨红肠的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于 3.1 定义的哈尔滨红肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
SB/T 10279 熏煮香肠
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 191 包装储运图示标志
国家质量监督检验检疫总局令[2023]第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 19480、SB/T 10279 界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

哈尔滨红肠（Harbin Smoked and Cooked Sausage）

以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉（或不加）为主要原料，经缓化或不缓化、修整、绞碎（或刀切）、腌制，配以食用淀粉（或不加）、食用盐、绵白糖（或白砂糖）、香辛料等辅料及食品添加剂，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、灌入天然肠衣、干燥（或不干燥）、蒸煮、烤制、烟熏、冷却、包装（或不包装）等工艺加工制成的熏煮香肠类熟肉制品。

4 分类

按理化指标和脂肪形状不同，哈尔滨红肠又分为哈尔滨红肠和哈尔滨小红肠（俗称儿童肠）两种类型。

4.1 哈尔滨红肠

原料中有肉眼可见肥肉丁（脂肪丁），理化指标为蛋白质含量 $\geq 15 \text{ g}/100\text{g}$ ，脂肪含量 $\leq 35 \text{ g}/100\text{g}$ ，淀粉含量 $\leq 10 \text{ g}/100\text{g}$ 。

4.2 哈尔滨小红肠

俗称儿童肠，原料中无肉眼可见肥肉丁（脂肪丁），理化指标为蛋白质含量 $\geq 16 \text{ g}/100\text{g}$ ，脂肪含量 $\leq 25 \text{ g}/100\text{g}$ ，淀粉含量 $\leq 8 \text{ g}/100\text{g}$ 。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料

原料肉应符合相应的国家标准、行业标准的规定。

5.1.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	哈尔滨红肠	哈尔滨小红肠	
外 观	肠体完整，规格整齐，不破损		按 SB/T 10279 感官要求规定的方法测定
色 泽	外皮呈枣红色，且均匀一致，有光泽		
滋 气 味	具有产品特有的滋气味，咸淡适中，无异味		
组织状态	组织致密，有弹性，切片性能好，肉眼可见肥肉丁（脂肪丁）	组织致密，有弹性，切片性能好，无肉眼可见肥肉丁（脂肪丁）	
杂 质	无正常视力可见外来异物		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	哈尔滨红肠	哈尔滨小红肠	
水分, g/100g	≤62		GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤4		GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥15	≥16	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤35	≤25	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤10	≤8	GB 5009.9
铅*(以 Pb 计), mg/kg	< 0.29		GB 5009.12
镉*(以 Cd 计), mg/kg	< 0.1		GB 5009.15

注: * 号项严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

5.4 污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》及有关规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 或 GB 31607 的规定。

5.6.2 预包装产品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量（限预包装食品）

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠杆菌/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 要求及其他相关规定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批，每批产品按国家相关规定随机抽取样品。

7.2 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官感官、菌落总数（仅限预包装食品）、大肠菌群（仅限预包装食品）和净含量（仅限预包装食品）。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 更换设备或停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定与复验

7.4.1.1 全部符合 7.2 规定的项目，判该批产品为合格产品。

7.4.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验判定与复验

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准 7.3.1 的规定，判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目有一项不符合本标准规定，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及其他相关规定，并注明类型。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家标准、行业标准的相关规定。

8.3 贮存

8.3.1 产品应在卫生、干燥、阴凉处或 0℃~10℃或-18℃以下贮存。

8.3.2 贮存时应包装完整，不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

8.4 运输与销售

应符合 GB 20799 的相关规定。

参考文献

[1]定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
