

ICS 67.120.10
CCS X 22

T

团 体 标 准

T/ZJFIA 015—2025

速冻猪肉烤肠

Quick-frozen pork sausage

2025-08-28 发布

2025-09-28 实施

浙江省食品工业协会 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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：杭州锋味派食品有限公司、厦门市源香食品工业有限公司、惠州市一乐食品有限公司、浙江省食品工业协会、青岛特斯特科技股份有限公司、浙江公正检验中心有限公司、浙江工业大学、浙江方圆检测集团股份有限公司。

本文件主要起草人：陈誉文、李海军、潘虹、阙丽华、陈文界、吴韵云、孙红光、王京、朱士臣、顾赛麟、蒋珩珺。

ZJFIA

速冻猪肉烤肠

1 范围

本文件规定了速冻猪肉烤肠的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品的销售终端管理。

本文件适用于速冻猪肉烤肠。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
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 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 16869	鲜、冻禽产品	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
GB 31661	食品安全国家标准	调制肉制品生产卫生规范
SB/T 10379	速冻调制食品	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

3 术语和定义

SB/T 10379界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻 quick-frozen

采用专业设备，将预处理的产品在低于-30℃的环境下，30 min 内通过其最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃及其以下的冻结方法。

3.2

速冻生制品 quick-frozen food without cooking

采用速冻工艺制成的且未经熟制的非即食生制冻结品。

3.3

速冻非即食熟制品 quick-frozen cooked food

经熟制、速冻工艺制成，需经过二次加热或再次熟化后方可食用的非即食熟制冻结品。

3.4

速冻猪肉烤肠 quick-frozen pork sausage

以猪肉（占产品净含量分数≥75%）为主要原料，其他畜禽肉及其制品（占产品净含量分数≤10%）为次要原料，经原料前处理后，配以调味料等辅料，经搅拌（乳化）、腌制（或不腌制）、灌装成型（灌肠）、蒸煮（或不蒸煮）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等工序制成的预包装速冻生制品或预包装速冻非即食熟制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 猪肉及其他畜禽肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 其他食品原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 食品添加剂应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将被测样品倒在洁净的白色器皿中，观察其色泽、形态、组织结构、杂质。熟制状态需按照食用方法烹饪到最佳食用状态后评测，嗅其气味，品尝滋味
形态	呈长条圆柱状，外覆肠衣膜	
组织结构	速冻状态：切开横截面无密集气孔，组织致密； 熟制状态：加热烹饪后，温度尚未冷却到45℃的情况下，呈现肉质紧实，咀嚼或折断时会出现自带的“流汁流油”的“爆汁”现象。切片组织致密，有弹性，无密集气孔	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
滋、气味	具有产品特有的滋气味	

4.3 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
	无淀粉级	特级	优级	
蛋白质/(g/100g) \geq	14	16	14	GB 5009.5
淀粉/(g/100g) \leq	1	3	4	GB 5009.9
脂肪/(g/100g) \leq	35			GB 5009.6
水分/(g/100g) \leq	75			GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) \leq	0.25			GB 5009.227

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中的相应规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 水分保持剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6.3 除水分保持剂、营养强化剂外，生产过程中不应使用其他食品添加剂。

4.7 净含量

应执行 JJF 1070 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646、GB 31661 的相关规定。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 同日生产、同一品种、同一规格产品为一批。

6.1.2 随机均匀抽取，每批抽样数量不少于 2 kg。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量、过氧化值。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年至少进行两次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 的要求。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格。

6.4.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可在同批产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，则该批产品判定为合格品。复检结果中仍有项目不合格时，则该批产品判为不合格品。

6.4.3 微生物指标中如有不合格项时不应复检，即判为该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和 SB/T 10379 等标准及相关规定，并标注速冻调制食品（肉糜类制品）、生制品或熟制品、非即食、烹调加工方式及产品等级。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB/T 28118 及相关规定的要求。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

7.3 贮存、运输

应符合 GB 31646 的相关规定。

8 产品的销售终端管理

8.1 属于线下渠道展示销售的，产品的渠道销售终端应配备冷柜等设施，温度及产品中心温度应 $\leq -16^{\circ}\text{C}$ 。

8.2 属于网络销售情形的，其发货终端（含物流仓库）需配备具有良好制冷能力的冷库，产品中心及冷库温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

8.3 所有陈列柜、冷库、保冷包装和介质均应洁净，无明显异味或带有其他安全隐患。

8.4 产品在顾客接收后，需解冻存储的，解冻后需置于 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 环境下冷藏，并于 24h 内食用完毕。

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）
-

ZJFIA

全国团体标准信息平台