

# 团 体 标 准

T/CMATB 5001—2018

## 优质天然肠衣

Natural casings with high quality

2018-08-01 发布

2018-09-01 实施

中国肉类协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规则起草。

本标准由中国肉类协会提出。

本标准由中国肉类协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国肉类协会天然肠衣分会、国家海关总署进出口食品安全局、上海耐恰尔肠衣有限公司、上海芙德肠衣有限公司、兰州亚成生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：鲍俊凯、何德康、刘建、郑欣、余兵、曾诚、顾劲翊、周豪迟、闫凤莲、刘全军、王玉忠、刘莎、胡燕、赵文虎、闵成军、达朝继、殷烈、沃妮娜、王世军、赵兴灿。

全国团体标准信息平台

# 优质天然肠衣

## 1 范围

本标准规定了天然肠衣加工的术语和定义、肠衣原料来源要求、半成品肠衣加工要求、成品肠衣加工要求、产品指标和标志管理。

本标准适用于可供人类食用的各类天然肠衣，不包括胶原蛋白肠衣等非天然肠衣。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 20572 天然肠衣生产 HACCP 应用规范
- GB/T 22637 天然肠衣加工良好操作规范
- GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范
- SN/T 2905.3 出口食品质量安全控制规范 第3部分：肠衣
- QB/T 2606 肠衣盐
- 中华人民共和国农业部公告第193号
- 中华人民共和国农业部公告第2292号
- 畜禽规模养殖污染防治条例（国务院令643号）
- OIE Terrestrial Animal Health Code（OIE陆生动物法典）

## 3 术语和定义

GB/T 7740 规定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 优质天然肠衣

符合本标准要求，加工过程不使用除肠衣盐以外的任何化学物质，并保持天然属性的肠衣。

### 3.2

#### 原肠

未经刮制的健康牲畜的小肠。

## 3.3

**半成品肠衣**

原肠经加工除去脂肪组织、肌肉、浆膜和粘膜，所剩下的半透明状的粘膜下层。

## 3.4

**成品肠衣**

半成品肠衣经清理去杂、分路分级、盐渍等加工后，可直接用于灌制香肠等的管状或类管状产品。

**4 肠衣原料来源要求****4.1 来源动物要求**

- 4.1.1 牲畜养殖场和牲畜放养地周边环境应符合当地畜牧兽医行政主管部门的要求。
- 4.1.2 牲畜养殖场应具有健全的动物卫生防疫制度，兽药、添加剂使用管理要求和饲养管理制度等。
- 4.1.3 牲畜养殖过程中兽药的使用应符合农业部兽药使用相关要求，严禁使用农业部规定的禁用兽药，供出口的应同时符合出口国兽药使用相关要求。
- 4.1.4 待宰牲畜应健康，并随附兽医部门出具的《动物检疫合格证明》。

**4.2 屠宰要求**

- 4.2.1 牲畜屠宰加工企业应符合 GB 12694 的相关要求，生猪屠宰场还应获得相关主管部门颁发的定点屠宰许可资质。
- 4.2.2 屠宰牲畜应实施宰前、宰后检疫检验。
- 4.2.3 肠衣原料出场前应获得《动物（产品）检疫合格证明》；屠宰加工企业应对生产肠衣的原料进行品质检验，并出具产品检验合格证明。

**5 半成品肠衣加工要求**

半成品肠衣加工企业的硬件设施、管理制度要求、企业自检自控、包装、标识、贮存和运输、产品追溯等要求宜按照 GB/T 22637《天然肠衣加工良好操作规范》的要求实施。

- a) 应对原料（原肠）进行验收，确保原料来源于符合要求的养殖场和屠宰加工企业，核查原料随附的《动物（产品）检疫合格证明》和屠宰加工企业出具的产品检验合格证明；
- b) 应对原料（原肠）进行感官检验，发现腐败变质的，不得用于加工；
- c) 加工过程中所使用的盐应为肠衣盐，并符合 QB/T 2606 的规定；
- d) 加工用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》；
- e) 包装材料不得对肠衣原料及半成品肠衣造成污染，不应改变半成品肠衣的感官特性；
- f) 包装容器标识应注明加工企业名称或备案编号、品名、生产日期、生产批号、数重量等溯源信息；
- g) 原肠、半成品肠衣应在适宜的温度下储存和运输，并保持清洁卫生；
- h) 半成品肠衣加工企业应为其生产的每一批半成品肠衣出具检验合格证明，证明内容包含加工企业名称、品名、原料来源、生产日期、生产批号、数重量等溯源信息；
- i) 半成品肠衣加工企业应建立并有效实施溯源管理体系；
- j) 半成品肠衣加工企业应取得县级以上人民政府相关部门发放的排污许可证；

k) 半成品肠衣加工企业应向中国肉类协会天然肠衣分会备案。

## 6 成品肠衣加工要求

成品肠衣加工企业的硬件设施、生产管理人员、生产加工过程、包装、标志、贮存与运输、有毒有害物品的控制、检验与监控、卫生质量体系运行的要求、产品的标识和追溯、召回以及记录等方面的技术要求应满足 SN/T 2905.3 的相关要求。同时还应满足以下要求：

- a) 国产半成品肠衣应来自经中国肉类协会天然肠衣分会备案的半成品肠衣企业，并应随附半成品肠衣加工企业出具的厂检合格证明及相关的《动物（产品）检疫合格证明》；进口肠衣半成品或原料应随附海关部门签发的《入境货物检验检疫证明》和/或国外官方出具的《兽医卫生证书》；
- b) 肠衣加工企业应建立并通过 HACCP 体系认证，建立并实施食品防护计划；
- c) 肠衣加工企业应配备至少一名本科以上学历，食品、兽医等相关专业，并经中国肉类协会天然肠衣分会培训合格的质量管理人员；
- d) 天然肠衣加工企业应通过中国肉类协会天然肠衣分会或其授权单位参照 GB/T 33000 进行的诚信评审；
- e) 天然肠衣加工企业应取得县级以上人民政府相关部门发放的排污许可证。包装物、下脚料、污水等的处理和排放应符合国家有关规定；
- f) 天然肠衣加工企业应建立与生产能力相适应的实验室并配备相应资格的检验人员，实验室应具备药物残留初筛的检测能力。

## 7 产品指标

### 7.1 品质要求

品质要求应符合表 1 的规定。

表 1 品质要求

	项目	指标特性	要求
羊 肠 衣	色泽	天然白色及符合 GB/T 7740 的要求	无次色、泥条、血肠、靛点
	实质	肠壁洁净、坚韧，充满水时呈透明状，并有天然润滑度	无显著筋络、无明显腐蚀痕、无软洞、破洞、弯头、无盐蚀；每把硬洞不超过 2 个
	口径	口径分选准确	不隔路带小、不隔路带大
	等级	级别分选准确	
	尺码	尺码准确	长短误差在标准 1 米之内

表 1 品质要求 (续)

	项目	指标特性	要求
羊肠衣	杂质	干净卫生无异物	无毛发、膀丝、油筋、粘膜
	气味	无腐败气味及其它不应有的 异味	
	稳定性	保持每批次产品品质的一致性、稳定性	不因市场的变化、季节的变化调整质量标准
猪肠衣	色泽	天然白色及符合 GB/T7740 的要求	无次色、泥条、血肠、靛点
	实质	肠壁洁净、坚韧，充满水时呈透明状，并有天然润滑度	无显著筋络、无明显腐蚀痕、无软洞、破洞、弯头、无盐蚀；每把硬洞不超过 2 个（腌渍猪肠衣中允许有直径 2mm 以下硬洞）
	口径	口径分选准确	不隔路带小、不隔路带大
	等级	级别分选准确	
	尺码	尺码准确	每把长短误差在标准规定或合同约定 1 米之内
	杂质	干净卫生无异物	无毛发、膀丝、油筋、粘膜、无外来异物
	气味	无腐败气味及其它不应有的 异味	
	稳定性	保持每批次产品品质的一致性、稳定性	不因市场的变化、季节的变化调整质量标准

## 7.2 安全卫生要求

安全卫生要求应符合 GB 2762、GB 2763、中华人民共和国农业部公告第 193 号、第 2292 号、第 235 号的要求，出口产品还应符合进口国家或地区要求。

## 8 标志管理

### 8.1 标志样张



## 8.2 申请

符合本标准的生产企业，可自愿向中国肉类协会天然肠衣分会提出优质天然肠衣标志申请，提交相应证明材料。

## 8.3 审核

中国肉类协会天然肠衣分会组织专家组对申请材料进行评审，并视情况进行现场评审，出具评审报告，符合本标准要求的准予使用天然肠衣标志。

## 8.4 标志的使用

- 8.4.1 天然肠衣标志应当在认证限定的产品类别、范围和数量内使用。
- 8.4.2 中国肉类协会天然肠衣分会负责标志的使用管理。
- 8.4.3 肠衣加工企业负责标志的加施。

## 8.5 监管

- 8.5.1 中国肉类协会负责对天然肠衣标志评审活动进行监督。
  - 8.5.2 中国肉类协会天然肠衣分会负责对肠衣加工企业组织实施监督检查。
  - 8.5.3 中国肉类协会检查发现企业不能持续满足本标准要求的，注销其优质天然肠衣标志使用资质。
  - 8.5.4 中国肉类协会应定期公布天然肠衣标志许可使用的动态信息。
-