

# T/HHCX

## 哈尔滨市红肠食品产业协会团体标准

T/HHCX 0001—2018

全国团体标准信息平台

### 哈尔滨红肠

Harbin Smoked and Cooked Sausage

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 05 发布

2018 - 12 - 05 实施

哈尔滨市红肠食品产业协会

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由哈尔滨市红肠食品产业协会提出并起草。

本标准中水分、脂肪指标优于行业标准SB/T 10279-2017 《熏煮香肠》的相应指标。

本标准首次发布。

本标准主要起草人：刘珂、仲兆敏、于桂芳、焦裕昌、石品三、马铁丽、李岩、孙秀芹。

本标准的适用单位：

哈尔滨大众肉联食品有限公司（地址：黑龙江双城新兴工业技术开发区）；

哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司（地址：哈尔滨市阿城新华新区）；

哈尔滨商委肉制品有限公司（地址：哈尔滨市道外区红旗大街516-2号）；

哈尔滨裕昌食品有限公司（地址：哈尔滨市开发区哈平路集中区渤海东路3号）；

哈尔滨老鼎丰食品有限公司（地址：哈尔滨利民开发区同盛路97号）；

哈尔滨天手食品有限公司（地址：哈尔滨市开发区哈平路集中区杭州路西侧1、2、3栋）；

哈尔滨秋林食品有限责任公司肉制品分公司（地址：哈尔滨市道外区曙光街1号）；

黑龙江正阳楼食品有限责任公司（地址：哈尔滨市利民开发区利民西二道街168号）；

哈尔滨月亮八珍食品有限公司（地址：哈尔滨道里区机场路2公里,群力开发区）；

哈尔滨道台府食品有限公司（地址：哈尔滨道台府食品有限公司道外区宏北街8号）；

黑龙江省机场管理集团有限公司空港食品分公司（地址：哈尔滨太平国际机场）；

哈尔滨达生肉类制品有限公司（地址：哈尔滨市南岗区嵩山路负140-2号）；

五常大罗新食品有限责任公司（地址：哈尔滨五常市牛家开发区）；

黑龙江对青鹅业集团有限公司（地址：黑龙江省松北区对青镇山后村）；

哈尔滨联兴肉制品有限公司（地址：哈尔滨市道里区机场路11公里处红旗村22号）；

哈尔滨市道里区纯哈肉灌制品加工厂（地址：哈尔滨市道里区新农镇新兴村小榆树林屯）；

黑龙江省传人食品有限公司（地址：哈尔滨市阿城区新华新区新平路61号）；

\*哈尔滨奋斗食品有限公司（地址：哈尔滨市道里区变兴路8号A）；

哈尔滨老哈肉制品联合加工厂（地址：哈尔滨市香坊区朝阳镇平安村）；

哈尔滨市跃龙肉制品加工厂（地址：哈尔滨市道里区群力乡松江村四方台）；

哈尔滨义利食品有限公司（地址：哈尔滨市道里区机场路零公里城西村群西街19号）；

哈尔滨市商联食品有限公司（地址：哈尔滨市道里区哈双北路7.5公里）；

哈尔滨市松北区松华食品厂（地址：哈尔滨市松北区松浦镇黎明村）；

哈尔滨市哈联食品有限公司（地址：哈尔滨市阿城区新利街建设村）；

\*哈尔滨市龙华肉制品有限责任公司（地址：哈尔滨市香坊区朝阳乡前进开发区）。

# 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、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 SB/T 10279 熏煮香肠  
 SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 中华人民共和国农业部公告第235号 动物性食品中兽药最高残留限量

### 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、绞制(或斩拌)、腌制,配以食用淀粉、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、灌入天然肠衣、干燥、蒸煮、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

按指标不同产品分为传统型哈尔滨红肠(蛋白质含量  $\geq 15$  g/100g,脂肪含量  $\leq 35$  g/100g,淀粉含量  $\leq 10$  g/100g)、改进型哈尔滨红肠(蛋白质含量  $\geq 16$  g/100g,脂肪含量  $\leq 25$  g/100g,淀粉含量  $\leq 3$  g/100g)。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜(冻)猪肉:应符合 GB 2707 及有关标准要求。
- 5.1.2 鲜(冻)牛肉:应符合 GB 2707 及有关标准要求。
- 5.1.3 食用淀粉:应符合 GB 31637 及有关标准要求。
- 5.1.4 食用盐:应符合 GB 2721 及有关标准要求。
- 5.1.5 白砂糖:应符合 GB/T 317 的要求。
- 5.1.6 绵白糖:应符合 GB/T 1445 的要求。
- 5.1.7 香辛料:应符合 GB/T 15691 及有关标准要求。
- 5.1.8 天然肠衣:应符合 GB/T 7740 的要求。
- 5.1.9 其他辅料及食品添加剂:应符合相关标准的要求。

#### 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
外 观	肠体完整，规格整齐，不破损
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
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	
		传统型哈尔滨红肠	改进型哈尔滨红肠
水分, g/100g	≤	65	
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤	4	
蛋白质, g/100g	≥	15	16
脂肪, g/100g	≤	35	25
淀粉, g/100g	≤	10	3

### 5.4 食品安全指标

应符合 GB 2726 及有关规定。

### 5.5 食品添加剂和营养强化剂

5.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应标准及有关规定。

5.5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 及有关规定。

### 5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761及有关规定。

### 5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

### 5.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

## 5.9 兽药最高残留限量

应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》及有关规定。

## 5.10 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。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 及有关规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求检验

取样品置于白色器皿内，在自然光下观察其外观、色泽、组织状态及杂质，品尝其滋气味。

### 7.2 理化指标检验

7.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定执行。

7.2.2 氯化物：按 GB 5009.44 规定执行。

7.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定执行。

7.2.4 脂肪：按 GB 5009.6 规定执行。

7.2.5 淀粉：按 GB 5009.9 规定执行。

### 7.3 食品安全指标

按 GB 2762 规定的检验方法执行。

### 7.4 净含量检验

定量包装产品按 JJF 1070 规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 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，每批产品按国家规定随机抽取样品。

### 8.2 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数（仅限定量包装产品）、大肠菌群（仅限定量包装产品）和净含量（仅限定量包装产品）。

### 8.3 型式检验

8.3.1 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。

8.3.2 型式检验项目为本标准中 5.2、5.3、5.4、5.10 和 9.1.1 规定的项目。

## 8.4 判定规则

### 8.4.1 出厂检验判定与复验

8.4.1.1 全部符合 8.2 规定的项目，判该批产品为合格产品。

8.4.1.2 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。

### 8.4.2 型式检验判定与复验

8.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

8.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准，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。

## 9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定，并应注明类型。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

### 9.3 贮存

9.3.1 产品应在卫生、阴凉、干燥处贮存。

9.3.2 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。

### 9.4 运输

应符合 GB/T 21735 的相关规定。

### 9.5 销售

应符合 SB/T 10826 的相关规定。