

河北省质量信息协会团体标准
《肉灌肠制品生产技术规范》征求意见稿
编制说明

标准起草工作组

2023年04月

河北省质量信息协会团体标准

《肉灌肠制品生产技术规范》征求意见稿

编制说明

一、任务来源

按照河北省质量信息协会《关于2023年团体标准提案申报的通知》（冀质信协字[2023]01号）要求，依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，确定《肉灌肠制品生产技术规范》立项，项目编号为：T2023100。

本标准由河北香宇肉类制品有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：河北香宇肉类制品有限公司、唐山市食品药品综合检验检测中心、唐山市兆龙食品有限公司等。

二、重要意义

我国生产的灌制品种类很多，在这些种类中，又以灌肠的品种最多。在我国各地生产的肠类肉食品，习惯上把中国原有的加工方法生产的产品称为香肠或腊肠，而把国外传入的加工方法生产的产品称为灌肠。肉灌肠是以肉主要原料，经切碎、腌制和添加各种调味料以及其他辅料后灌入肠衣内或其他包装材料内的一种肉制品。

西式肉灌制品起源于一些欧美国家，经过多年的发展，国外掌握了肉灌制品行业精深加工、生化技术应用、加工信息化等先进技术具有鲜美、营养、方便、卫生等优点。肉灌肠制品精深加工及综合利用技术方面掌握了非热力杀菌技术、冷链物流技术等；在功能保健食品的开发方面开发了具有调节机体功能、增强免疫力、低热、低脂的功能性肉灌肠制品等；在生化技术的应

用方面掌握了肉质品加工中应用酶技术、微生物技术等；同时加工过程的信息化、自动化、智能化技术等也处于世界领先地位。

我国肉灌肠制品行业经历了计划-起步-发展-跨越四个阶段的发展，通过结合中国实际消费者饮食习惯和特点，不断研发创新肉灌制品新品种，满足国内消费者重视口味的需求。在肉灌肠制品加工技术，也开发出国产的灌装、滚揉等先进设备；在产品检测安全把控方面掌握安全追溯系统技术，保证产品质量安全等。国内肉灌肠制品消费数量增加，消费者比较关注品种和口味，但距离发达肉制品消费国的重视营养、品牌等特点还有较大差距，因此也意味着市场还有很大的发展潜力和空间。

结合我国肉类食品现状，肉类加工业在国内得到快速发展，但是同国外技术相比，国内肉灌肠制品还存在一定差距，技术急需技术创新，提升国际竞争力。目前肉灌肠制品新口感、口味产品的开发，加工过程中营养的保持；产品全过程质量控制与追溯等技术已经成为该行业需要突破的关键核心技术。《肉灌肠制品生产技术规范》团体标准的制订，主要内容基于 GB 2726—2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》等国家标准、行业标准的主要技术指标以及检验方法，并结合肉灌肠产品的特点来起草本标准。

三、编制总体要求

《肉灌肠制品生产技术规范》团体标准的编制遵循规范性要求，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》、《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；此外，标准的制定符合肉灌肠制品生产技术规范的实际情况，可操作性强。

四、主要工作过程

(1) 2023年1月：成立标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

(2) 2023年1月-2月：起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，对肉灌肠制品生产技术规范进行调研，并进行总结分析，为标准草案的编写打下基础。

(3) 2023年2月-2023年3月：通过分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术人员编写标准草案。本标准起草牵头单位河北香宇肉类制品有限公司向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项。2023年3月30日：《肉灌肠制品生产技术规范》团体标准正式立项。

(4) 2023年3月-目前：标准起草工作组通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论。本标准的主要内容包括：肉灌肠制品生产规范的术语和定义、一般要求、制作工艺要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期，标准起草工作组初步形成标准草案和编制说明。工作组将标准文件发给相关标准专家进行审核，根据专家的审核意见进行修改完善，最终形成征求意见稿。

五、主要内容及依据

本文件规定了肉灌肠制品生产规范的术语和定义、一般要求、制作工艺要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

1. 范围

本文件适用于以鲜(冻) 畜肉经加工、腌制、切碎、加入辅料灌入肠衣内后经煮熟而成的红肠、肉肠等制品的生产技术规范。

2. 规范性引用文件

列出了本文件的规范性引用文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 熟肉制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 7740 天然肠衣
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 21735-2008 肉与肉制品物流规范
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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3. 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 肉灌肠

以鲜（冻）畜禽产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制或（不腌制）后，配以食用淀粉等辅料及食品添加剂，再经搅拌（或斩拌、滚揉、乳化）、充填（或成型）、蒸煮、干燥（或不干燥）、烟熏（或不烟熏）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却或冷冻等工艺制作的肉灌肠产品。

4. 一般要求

一般要求包括：原辅料要求、技术要求。

5. 制作工艺要求

本文件规定了各类肉灌肠制品生产工艺流程基本相同，由以下环节组成。

原料整理→腌制（注射）→绞制（滚揉）→制馅→充填→烘烤（染色）→蒸煮→烟熏→冷却→上市（包装）。

6. 检验规则

本文件规定了肉灌肠制品生产技术的检验规则，主要包括组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等。

7. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

本文件规定了肉灌肠制品生产技术的标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准，在对等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

八、提出标准实施的建议

（1）加强团体标准的人才建设，建立健全团体标准第三方评价机制，提高团体标准供给质量。

（2）团体标准的制定要严格遵守GB/T1.1等国家基础标准体系所规定的标准制定和编写规范，并根据市场和创新需求的变化及时废止或修订团体标准，增强团体标准的全生命周期管理。

九、其他应予说明的事项

无。

《肉灌肠制品生产技术规范》标准起草工作组

2023年4月