

团 体 标 准

T/CIET XXXX—XXXX

胶原蛋白肠衣

Collagen casings

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 检测方法 2

6 检验规则 3

7 标签、包装、贮存和运输 4

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。

本文件由山东海奥斯生物科技股份有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

胶原蛋白肠衣

1 范围

本文件规定了胶原蛋白肠衣的术语和定义、要求、检测方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于胶原蛋白肠衣。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10373—2012 胶原蛋白肠衣
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胶原蛋白肠衣 collagen casings

以猪、牛皮真皮层的胶原蛋白纤维为原料，加入辅料，经化学和机械处理制成胶原“团状物”，再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制成的用于制作中西式香肠的可食用人造肠衣。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料应为经检疫合格的猪、牛新鲜皮经脱毛处理后剖下的真皮层，不应使用制革厂鞣制后的皮料。
- 4.1.2 其他辅料应符合相应食品安全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
形态	呈无缝管状，无破孔，无粘连，壁厚均匀
色泽	原色肠衣呈灰白色至浅棕色，无其他色斑，不应有霉斑；着色肠衣具有着色剂相应的色泽，无其他色斑
气味	具有胶原蛋白的特有气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

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
水分/（g/100g） ≤	25
灰分/（g/100g） ≤	3.5
蛋白质/（g/100g） ≥	40
脂肪/（g/100g） ≤	10
耐压强度/MPa ≥	0.018（Ⅰ型）、0.01（Ⅱ型）
纵向抗断力/N ≥	2.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	1.5
砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.5

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	1	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
霉菌 ≤	50			

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

4.7 肠衣长度

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检测方法

5.1 感官检测

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察产品的形态、色泽和杂质，嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行检测。

5.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法进行检测。

5.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法进行检测。

5.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法进行检测。

5.2.5 耐压强度

按SB/T 10373—2012中6.3.7规定的方法进行检测。

5.2.6 纵向抗断力

按SB/T 10373—2012中6.3.8规定的方法进行检测。

5.3 污染物检验

5.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法进行检测。

5.3.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行检测。

5.4 微生物检验

5.4.1 大肠菌群

按GB 4789.3第二法进行检测。

5.4.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行检测。

5.4.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法进行检测。

5.4.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法进行检测。

5.5 肠衣长度

按JJF 1070规定的方法进行检测。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批和抽样

6.2.1 组批

以同一投料、同一品种的产品为一批。

6.2.2 抽样方法和数量

成品批量少于10箱，每批随机抽取1箱样本，再从样本箱中抽取20 m肠衣；成品批量大于或等于10箱，每批随机抽取2箱样本，再从样本箱中各抽取20 m肠衣。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产企业质量检验部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官、水分、大肠菌群。其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验项目为第4章除4.1和4.6以外的全部项目，正常生产时，每年应进行一次，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原材料或关键工艺有较大变化时；
- c) 更换设备或停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

6.5.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

6.5.3 除微生物指标以外的其他检验项目有1项或1项以上不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有项目不符合本文件要求时，则判该批次产品为不合格。

7 标签、包装、贮存和运输

7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

7.1.3 产品包装箱因标注I型和II型。

7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；外包装材料应符合GB/T 6543的规定。内、外包装均应完整、清洁、牢固、不破裂。

7.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。
