ICS 67.120.10

CCS X 22

|  |
| --- |
|  |

T/HSPAQ

团体标准

T/HSPAQ XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

盐渍天然肠衣

Salted natural casings

|  |
| --- |
| (征求意见稿) |
|  |

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

河北省食品安全促进会   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。

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。

本文件由河北省食品安全促进会提出。

本文件由河北省食品安全促进会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：×××、×××、×××。

本文件主要起草人：×××、×××。

本文件为首次制定。

盐渍天然肠衣

1. 范围

本文件规定了盐渍天然肠衣的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标识、包装、贮存、运输、保质期。

本文件适用于专用盐腌制的天然肠衣，不包括胶原蛋白肠衣等非天然肠衣。

1. 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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 2606 肠衣盐

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法 2023年修订版》

畜禽规模养殖污染防治条例（国务院令第643号）

1. 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。

* 1. 盐渍天然肠衣

符合本标准要求，加工过程使用专用盐腌制的，且不使用任何化学物质的天然肠衣。

* 1. 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。

* 1. 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。

1. 产品分类

按照肠衣来源动物种类及组织不同，分为盐渍猪肠衣、盐渍羊肠衣、盐渍牛肠衣、盐渍猪大肠头、盐渍猪肥肠、盐渍猪拐头、盐渍猪膀胱、盐渍牛大肠。

1. 要求
	1. 原料要求
		1. 肠衣原料
			1. 国产肠衣原料应来自非疫区的健康牲畜，并经官方批准的屠宰场屠宰，牲畜屠宰加工企业应符合GB 12694的相关要求，宰前宰后检验检疫合格，具有《动物检疫合格证明》。
			2. 进口肠衣原料应来自经中国主管部门批准的国外生产加工企业，并具有出口国家或地区官方兽医部门出具的检疫证书和口岸相关主管机构出具的入境货物检验检疫证明。
			3. 原肠应密闭包装并保持清洁卫生，按相关要求贮存和运输。包装材料不得对原肠造成污染，不应改变原肠的感官特性。使用后，原肠包装应作销毁或有效防疫消毒处理。
		2. 肠衣半成品原料

肠衣半成品原料应符合5.1.1的规定。当来自获得政府主管部门批准的、符合政府监管部门要求的肠衣半成品加工厂，并经检验、检疫合格，具有相应的、符合产品标准和有关规定的国家证明材料。

* 1. 辅料要求
		1. 加工用盐应符合QB/T 2606的要求。
		2. 加工用水应符合GB 5749的要求。
	2. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要 求 |
| 盐渍猪肠衣 | 盐渍羊肠衣 | 盐渍猪大肠头 | 盐渍猪肥肠 | 盐渍猪膀胱 | 盐渍猪拐头 | 盐渍牛大肠 | 盐渍牛肠衣 |
| 色泽a | 白色、乳白色、淡粉红色、浅黄白色、黄白色 | 白色、青白色、黄白色、灰白色 | 白色、乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 白色、乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 乳白色、淡粉红色、淡灰白色 | 乳白色、淡粉红色、淡黄白色 | 白色、乳白色、淡红色、黄白色、灰白色 | 白色、乳白色、淡红色、黄白色、灰白色 |
| 气味 | 无腐败气味及其他不应有的异味 |
| 实质 | 肠壁洁净、坚韧，在充满水时呈透明状，无显著胡须、筋络。无明显腐蚀痕，无软洞，无破洞，每把硬洞不超过2个（盐渍猪肠衣允许有直径2 mm以下硬洞），羊肠衣去掉回肠 | 洁净卫生，皮质新鲜有弹性，无刀伤，无严重红斑。其中，猪大肠头带有毛圈，猪膀胱带颈管 | 洁净卫生，皮质新鲜有弹性，无刀伤，无严重红斑。其中，猪大肠头带有毛圈，猪膀胱带颈管 |

表1（续） 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要 求 |
| 盐渍猪肠衣 | 盐渍羊肠衣 | 盐渍猪大肠头 | 盐渍猪肥肠 | 盐渍猪膀胱 | 盐渍猪拐头 | 盐渍牛大肠 | 盐渍牛肠衣 |
| 杂质 | 干净卫生，无毛发、无膀丝、无油筋、无粘膜，无外来异物 |
| 注：a同一把肠衣色泽应基本一致，不应有盐红、靛点等其它色泽。 |

* 1. 规格要求

应符合表2的规定。

1. 规格要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 口 径 | 分选准确，不隔路带小、不隔路带大 |
| 长 度 | 长度准确，肠衣不应短于起用长度，每把长短误差在标准规定或合同约定1米之内 |

* 1. 食品安全要求

应符合GB 2762、GB 2763、GB 31650的要求，出口产品还应符合进口国家或地区要求。

* 1. 净含量
		1. 用称量销售的产品（散装）应符合国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》的要求。
		2. 预包装产品净含量应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法 2023年修订版》要求。
	2. 肠衣加工要求

应符合相关标准和有关规定。

1. 分析方法
	1. 感官
		1. 色泽

在适宜的光线下观察肠衣色泽及外观，观察肠衣的外观是否洁净、色泽一致，注意盐红、靛点及品质要求规定以外的色泽。

* + 1. 气味

嗅其气味，注意腐败、霉变等异味。

* + 1. 实质

灌水使肠衣胀满，检查肠衣壁的洁净度、伤痕(沙眼、硬洞、破洞、软洞等)、胡须、筋络等。检查猪肠衣是否去掉小肠的最后4m、盲肠和肠系膜，羊肠衣是否去掉回肠。

* + 1. 杂质

在适宜的光线下观察肠衣有无杂质。

* 1. 规格
		1. 长度

采用接头衔接测量法。量长度时，将肠衣内的水捋净，用力均匀。

* + 1. 口径

按GB/T 7740规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定执行。

1. 检验规则
	1. 一般规则

按GB/T 7740规定执行。

* 1. 判定规则

经检验，符合要求的盐渍天然肠衣，应判定该产品为符合本文件。不符合要求的盐渍天然肠衣，应从该批次产品中加倍抽样复检，若复检结果仍有一项不合格，则判定产品为不符合本文件。

1. 标识、包装、贮存、运输、保质期
	1. 标识

肠衣包装容器外应标注企业代号或企业名称、品名、生产批号、生产日期、口径等字样，出口肠衣按照进口国家或地区要求标注。

* 1. 包装
		1. 肠衣的包装容器、物料，应坚固耐用，符合卫生要求。
		2. 盐渍肠衣装入包装容器时应充分撒布干盐或灌满饱和盐卤。
	2. 贮存

盐渍肠衣应存放在密闭容器，置于温度适宜的环境中，相对湿度为85%～90%，每半年换一次盐卤。肠衣出口时，进口国家或地区对腌制温度和时间有特殊要求的，应符合相应要求。

* 1. 运输
		1. 运输应使用符合卫生要求的车辆，对运输温度有要求的，车辆应有温控设施。
		2. 同一个包装容器应只装同种动物的肠衣，且在运至目的地前，保证不被污染。
	2. 保质期

在规定的贮存、运输条件下，保质期不超过4年。

河 北 省 食 品 安 全 促 进 会

团 体 标 准

 **优质天然肠衣**

**T/HSPAQ 0002-2024**

**声明：本文件的知识产权归属于河北省食品安全促进会，未经同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本文件应经河北省食品安全促进会批准授权。**

**使用备案网站：**

**www.chinafoods.org.cn/**

版权专有 侵权必究

备案电话：（0311）82622090

**T/HSPAQ 0002-2024**