

团体标准

《素香肠》

标准编制说明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2024年12月

一、制定标准的目的和意义

（一）素香肠标准制定的目的

企业根据自身发展需要结合市场需求开发素香肠类产品，丰富产品品类，提升终端市场占有率，但是目前暂时缺少素香肠的执行标准，因此制定《素香肠》团体标准对素香肠定义、理化指标等进行规范。

（二）素香肠团体标准制定的意义

确保食品安全和质量：素香肠作为一种快消食品，其质量和安全对于消费者健康至关重要。制定团体标准可以规范素香肠的生产、加工、储存、运输和销售等环节，确保食品新鲜、卫生、安全，减少食品质量问题。

提高消费者信心：通过制定团体标准，可以为消费者提供明确的购买参考，让消费者更加了解素香肠的质量和安全隐患。这有助于增强消费者对素香肠的信心，促进市场消费。

加强行业自律和监管：制定团体标准可以加强素香肠行业的自律和监管，规范企业行为，防止不正当竞争和欺诈行为。这有助于维护市场秩序，保护消费者权益，促进素香肠行业的健康发展。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

经过市场调研，素香肠类产品的市场需求逐年增加，但是缺乏明确的产品标准，因此将《素香肠》列入2024年团体标准制定计划。

本文件由河南省食品科学技术学会归口，由河南双汇投资发展股份有限公司负责《素香肠》标准起草工作。

（二）编制原则和依据

本标准的修订遵循以下三个原则：

1、科学性原则

参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

2、与行业接轨的原则

参考或借鉴相关标准或经验，重点突出明确素香肠的加工标准、感官指标、理化指标、检验规则、包装与标识要求等，以保障食品质量安全，维护消费者权益。内容符合我国有关法律法规和标准的规定。

3、适用性原则

符合与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

标准化在产品质量安全方面起着至关重要的作用，通过素香肠加工的标准化，将有效促进素香肠产业标准化水平，推动素香肠产业转型升级和健康发展。

《素香肠》为新制定的团体标准，按照 GB/T 1.1 给出的规则起草，主要技术内容制定依据如下：

标准原文

1 范围

本标准规定了素香肠的术语和定义、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输、销售和召回的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

制定依据

本条对标准主要内容和框架总体要求以及标准适用范围做出了规定，主要参考了国家、行业、地方、企业相关标准，基于素香肠的加工生产实际，综合确定。

标准的范围规定了素香肠的术语和定义、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输、销售和召回的要求，保证了生产加工过程的连贯性。

本文件是对素香肠的生产、检验、包装、标识、运输等进行要求，适用对象为素香肠。

标准原文

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 44336	素肉制品术语与分类
SB/T 10649	大豆蛋白制品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

制定依据

按照《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1）规定，本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。上述文件中的部分内容为本文件提供一定的依据。

标准原文

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 素香肠

以大豆蛋白(或膨化豆制品)为主要原料，经浸泡(或不浸泡)、脱水(或不脱水)、斩拌(或搅拌)、腌制(或不腌制)，配以相关的辅料、食品添加剂，再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、充填(或成型)、蒸煮(或不蒸煮)、干燥(或不干燥)、风干(或不风干)、烟熏(或不烟熏)、烤制(或不烤制)、油炸(或不油炸)、杀菌(或不杀菌)、冷却、冷冻(或不冷冻)、包装等工艺制作的具有类似熏煮香肠外观、组织形态、色泽和风味的香肠制品。

制定依据

本文件结合素香肠的加工工艺，参照 SB/T 10649《大豆蛋白制品》、SB/T 10279《熏煮香肠》的定义要求，结合行业实际生产情况确定素香肠的定义，规范素香肠的概念。

标准原文

4 原料、辅料和食品添加剂要求

4.1 原料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.2 辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.3 生产用水

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.4 食品添加剂

应符合相关国家标准的规定。

制定依据

本条规定了素香肠的原料、辅料和食品添加剂的基本要求，以保证产品的质量。

原料应符合 GB/T 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》或 GB/T 22493《大豆蛋白粉》等相关产品的国家标准或行业标准的规定；辅料应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定；生产用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定；食品添加剂应符合相关国家标准的规定。

标准原文

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	指标
外观	肠体均匀，不破损
色泽	具有产品固有颜色，有光泽
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔

风味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/ (g/100g) \geq	16	14	10
脂肪/ (g/100g) \leq	35		
水分/ (g/100g) \leq	75		

5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 微生物限量

5.3.2.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.3.2.2 微生物限量还应符合 GB 2712 的规定。

5.3.3 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

制定依据

本条规定了素香肠的感官、理化指标、净含量要求，以保证产品的质量。

感官要求主要参考了 SB/T 10279 《熏煮香肠》5.1 感官要求的规定，如产品的色泽、风味、杂质等。

理化指标主要参考了 SB/T 10279 《熏煮香肠》5.2 中理化指标的规定，如蛋白质、水分等。

污染物限量主要参考了 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定

微生物限量主要参考了 GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》的规定。

农药残留限量主要参考了 GB 2763 的规定。

净含量要求参考《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》。

标准原文

6 食品生产加工卫生规范

应符合 GB 14881 相应的国家标准或行业标准的有关规定。

制定依据

素香肠生产过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

7 检验方法

7.1 感官

取样品置于白瓷盘内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。

7.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.5 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

制定依据

素香肠感官要求按照 SB/T 10279 《熏煮香肠》5.1 感官要求的规定对素香肠的色泽、风味、杂质等进行检验。

素香肠的水分按 GB 5009.3 规定的方法测定；蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定；脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。

素香肠净含量按 JJF 1070 规定的方法检验。

本文件对以上检测方法进行了引用。

标准原文

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

每批随机抽取不少于9个最小包装，或不少于2kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、菌落总数。

8.4 型式检验

8.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，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) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行抽查时。

8.4.2 型式检验项目

型式检验项目包括第5章和9.1规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定规则：

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合8.3.2规定的项目，判定该批产品为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不符合本文件，微生物指标不得复检。

8.5.2 型式检验判定规则：

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判定为合格产品。

8.5.2.2 型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不合格产品，微生物指标不得复检。

制定依据

明确批次划分、出厂和型式检验项目等，拓展了标准的适用性，确保生产企业执行和市场监管有标可依。

标准原文

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

9.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明等级。

9.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 包装

9.3.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.3.2 包装完整，无损坏，无污染。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃及以下，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

9.4.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

9.5 运输

9.5.1 运输工具应保持清洁卫生，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

9.5.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

9.5.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

9.6 销售

应带包装销售，速冻产品应在≤-15℃的冷藏柜内展示销售。

制定依据

素香肠的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明等级；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定；产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃及以下，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件；有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件；应带包装销售，速冻产品应在≤-15℃的冷藏柜内展示销售。

标准原文

10 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

制定依据

素香肠的召回按《食品召回管理规定》执行。

三、编制过程

1、立项阶段

2023年10月-2024年4月，针对我国香肠消费状况进行深入调研，其中素香肠的市场需求逐年上升，但是素香肠的生产加工、标识、流通形式、储存条件并没有统一的标准，并征集了香肠生产行业知名企业及专家的意见，对《素香肠》团体标准进行立项。

2、起草阶段

2024年5月至10月，在标准的起草阶段，起草工作组收集了大量国内外大量标准法规技术资料，对国内素香肠产品相关标准进行了详尽的分析，提炼了素香肠加工过程中的关键控制环节，并以此作为企业调研的依据。2024年10月底，完成本标准草稿。

2024年11月，召开标准征求意见稿专家研讨会议，并邀请行业企业、相关专家对标准文本及编制说明等材料进行了研讨，肯定了标准框架和主要内容，指出了草稿存在的问题并提出了修改意见。

3、征求意见阶段

2024年11月至12月，起草组按照 GB/T 1.1 的要求，修改完善征求意见稿、编制说明等配套标准材料，进行公开征求意见，共收集到26条修改建议反馈，其中采纳了18条建议，8条建议未采纳。同时针对修改后的标准稿部分内容进行了进一步的完善，形成标准送审讨论稿。

四、主要技术内容的说明

无。

五、与我国有关法律法规和其他标准的关系

（一）与我国有关法律法规的关系

本文件的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《团体标准管理规定》等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

（二）与其他标准的关系

本文件制定过程中参考的相关产品标准主要包括 SB/T 10649《大豆蛋白制品》、SB/T 10279 《熏煮香肠》、GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 28050

《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》等相关标准规定。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准执行。

八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。