

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

素香肠

Vegetarian sausages

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

素香肠

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。

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

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。

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。

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） ≥	16	14	10
脂肪/（g/100g） ≤	35		
水分/（g/100g） ≤	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》。

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。

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。

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。

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 °C的冷藏柜内展示销售。

10 召回

应按《食品召回管理规定》执行。
