

ICS 67.120.10  
CCS X 22

# 团 体 标 准

T/ZJFIA xxx—xxxx

## 速冻猪肉烤肠

Quick-frozen pork sausage

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 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。

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。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：……………。

本文件主要起草人：……………。

ZJFIA征求意见稿



# 速冻猪肉烤肠

## 1 范围

本文件规定了速冻猪肉烤肠的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于速冻猪肉烤肠。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- 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 食品中致病菌限量
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范
- SB/T 10379 速冻调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》

## 3 术语和定义

SB/T 10379 界定的下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 速冻生制品 quick-frozen food without cooking

指采用速冻工艺而制成的未经熟制的非即食生制冻制品。

### 3.2 速冻非即食熟制品 quick-frozen cooked food

指采用速冻工艺而制成的经过了熟制工艺,但需要在食用前经过二次加热或再次熟化后方可食用的非即食熟制冻制品。

### 3.3 速冻猪肉烤肠 quick-frozen pork sausage

以畜禽肉及其制品为主要原料,经原料前处理后,配以调味料等辅料,经斩拌(乳化)、腌制(或不腌制)、灌装成型(灌肠),蒸煮(或不蒸煮)、冷却(或不冷却)、速冻、包装等工序制成的预包装速冻生制品或预包装速冻非即食熟制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 不应使用含有氢化植物油的原料,不应使用通过辐照处理的原料,不应使用转基因植物原料。
- 4.1.2 畜禽肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 其他食品原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.9 食品添加剂应符合相关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	检测方法
色泽	加热前有产品该有的色泽; 加热后产品呈现该有的色泽,颜色均匀无明显变色,加热后有光泽感。	将被测样品倒在洁净的白色器皿中,观察其色泽、组织形态、杂质。熟制状态需按照食用方法烹饪到最佳食用状态后评测,嗅其气味,品尝滋味。
组织形态	速冻状态:切开横截面有白色脂肪颗粒。无密集气孔,组织致密; 熟制状态:肉质紧实,咀嚼或折断时会出现自带的“流汁流油”的“爆汁”现象。	
杂质	无肉眼可见明显杂质。	
口感滋味	肉质紧实,肉感足,入口有明显汁水感,呈现非香精添加的特有浓郁香味,无腥臭味等异味。	

### 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			检验方法
	特级	优级	无淀粉级	

蛋白质/(g/100g)	≥	16	14	14	GB 5009.5
淀粉(g/100g)	≤	3	4	1	GB 5009.9
脂肪(g/100g)	≤	35			GB 5009.6
水分(g/100g)	≤	75			GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25			GB 5009.227
注：宣称无淀粉级的产品系指产品的配料中未加入任何淀粉类物质。					

#### 4.4 卫生指标

##### 4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

##### 4.4.2 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中的相应规定。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 执行本标准的产品，包括 GB 2760 允许使用的防腐剂、抗氧化剂、着色剂、护色剂、香精、甜味剂、增味剂、酸度调节剂在全生产过程不应作为配料直接添加。

4.5.2 配料含有水分保持剂的，使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 配料含营养强化剂的，使用范围和使用量应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量

应执行 JJF 1070 规定。

#### 4.7 其他质量参数要求

4.7.1 主料猪肉应占产品净含量分数≥80%。

4.7.2 除主料猪肉外，允许添加一种以调配口感为目的的其他肉类原料（如鸡肉），但其含量应占产品净含量分数≤10%。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646、GB 31661 的加工过程规范要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 抽样

随机均匀抽取，每批抽样数量不少于 2kg。

##### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量、过氧化值。

##### 6.3 型式检验

每年至少进行两次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；

- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家市场监督管理总局进行抽查时。

#### 6.4 型式检验项目

本文件规定的 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6、4.7 指标要求。

#### 6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格。
- 6.5.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目有不符合本文件规定时，可在同批产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，则该批产品判定为合格品。复检结果中仍有项目不合格时，则该批产品判为不合格品。
- 6.5.3 微生物指标中如有不合格项时不应复检，即判为该批产品不合格。

### 7 标签、标志、包装、运输和贮存

#### 7.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和 ST/T 10379 的规定，并标注速冻、产品类别、生制品或熟制品、非即食、烹调加工方式及产品等级。

#### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。
- 7.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

#### 7.3 贮存

- 7.3.1 产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库。
- 7.3.2 产品不能与有毒、有污染的物品混贮。
- 7.3.3 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于 10cm。

#### 7.4 运输

- 7.4.1 运输车辆应保持清洁，装运产品前，应将厢体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间，车辆温度应保持 $\leq -16^{\circ}\text{C}$ ，装卸货过程中产品温度应 $\leq -14^{\circ}\text{C}$ 。
- 7.4.2 产品不应与有毒、有污染的物品混运。
- 7.4.3 搬运产品不应摔扔、撞击和挤压。

#### 7.5 产品的终端销售管理

- 7.5.1 属于线下渠道展示销售的，产品的渠道销售终端应配备冷柜等设施，温度及产品中心温度需 $\leq -16^{\circ}\text{C}$ 。
- 7.5.2 属于网络销售情形且销售发货终端为物流仓库的，其需配备具有良好制冷能力的冷库，产品中心及冷库温度需 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

- 7.5.3 所有陈列柜、冷库、保冷包装和介质均应洁净，无明显异味或带有其他安全隐患。
  - 7.5.4 产品在顾客接收后，需解冻存储的，解冻后需置于 0-5℃ 环境下冷藏，并于 3 天内食用完毕。
- 

ZJFIA 征求意见稿