

重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2025〕16号

重庆市畜牧业协会 关于《开州香肠》等2项团体标准征求意见的 通知

各有关单位及专家：

由重庆市畜牧业协会立项的《开州香肠》、《开州香肠加工技术规范》等2项团体标准的征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2025年7月20日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：cqsxmyxh@163.com，逾期未回复按无意见处理。

附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表
2.《开州香肠》（征求意见稿）

3.《开州香肠加工技术规范》（征求意见稿）

重庆市畜牧业协会

2025年6月19日



附件 1

重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人： 单位： 职务/职称： 联系电话： 填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

附件 2

ICS 65.020.30
CCS B 43

T/CAAA

团 体 标 准

T/CAAA XXXX—XXXX

开州香肠

Kaizhou sausage

征求意见稿

202*-**-** 发布

202*-**-** 实施

重庆市畜牧业协会 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。

本文件由重庆市开州区农业发展服务中心提出。

本文件由重庆市开州区香肠商会归口。

本文件主要起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市开州区香肠商会、重庆市锦前食品有限公司、重庆市开洲食品有限公司、重庆渝山珍农业开发有限公司、重庆渝联食品有限公司、重庆市开州区旭恒食品加工厂、重庆帅龙实业有限公司、重庆市开州区开味九州农业开发有限公司、重庆市钱江食品（集团）有限公司、重庆举子食品有限公司、重庆市双妹农业开发有限公司、重庆市开州区天上满月农业开发有限公司、重庆锦开食品有限公司

本文件主要起草人：丛军、李星、蒋美山、熊林、曹池、李宏俊、张芳、彭亮、陈建华、刘荣辉、周强、黄晓峰、王勇、唐永德、钱辉、姚呈伟、田双争、廖辉、张飞、李俊、彭定国、黄念、付帅、钱鑫、唐双

开州香肠

1 范围

本标准规定了开州香肠的术语和定义、产品分级、技术要求、检验规则、标识、标签、标志、包装、运输、贮存及质量承诺。

本标准适用于开州香肠的生产、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/T 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸
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/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB/T 26761 小曲固态法白酒
GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 23493 中式香肠质量通则
GB/T 29342 肉制品生产管理规范
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

国家市场监督管理总局令2023第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 开州香肠 Kaizhou sausage

以健康猪肉为主要原料，分割部位选用前后腿精瘦肉和猪脊髓，按照一定肥瘦比切碎，配以其他辅料，搅拌后填充入天然肠衣中，经低温冷风干燥等工艺制成的具有开州地域特色风味的香肠制品。

4 产品分级

开州香肠产品分级见表1。

表1 开州香肠产品分级

等级	要求		
	原料要求	工艺要求	理化指标
黑标	应选用经检疫检验合格，饲养 300 日龄以上的猪	低温风干时间应为 10~12 天	见本文件表 4
金标	应选用经检疫检验合格，饲养 240 日龄以上的猪	低温风干时间应为 7~9 天	
红标	应选用经检疫检验合格，饲养 180 日龄以上的猪	低温风干时间应为 5~6 天	

5 技术要求

5.1 设计研发

- 5.1.1 应根据消费者对低盐、低脂、高蛋白需求，设计研发理化指标优于GB/T 23493 普通级标准的高品质开州香肠。
- 5.1.2 不应在生产过程中添加除猪肉以外的其他肉类。
- 5.1.3 不应在生产过程中添加植物蛋白。
- 5.1.4 不应在生产过程中添加淀粉。

5.2 原辅料要求

- 5.2.1 不同等级的产品原料应符合本文件表1的要求。
- 5.2.2 猪肉应符合GB 2707、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB 18394和GB 31650等食品安全标准和有关规定，应符合表2的要求，并对每批原料肉挥发性盐基氮、水分和瘦肉精进行检测。

表2 猪肉指标要求

指标	限量	检测方法
挥发性盐基氮/（mg/100 g） ≤	15	GB/T 5009.228
水分/(g/100 g) ≤	76	GB 5009.3
瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	阴性	使用快速检测卡或酶联免疫法检测

- 5.2.3 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 5.2.4 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.5 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
- 5.2.6 白酒应符合GB/T 26761的规定。
- 5.2.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 5.2.8 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

T/CAAA ****—202*

5.2.9 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.3 感官要求

应符合表 3 的要求。

表 3 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	切面：瘦肉呈红色（枣红色），脂肪呈乳白色，外表有光泽	用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、香气、滋味、形态进行评定。
香气	香味纯正浓郁，具有香肠固有的风味	
滋味	滋味鲜美，咸淡适中	
形态	肠体弯曲自然，表面干爽，切面紧实	

5.4 理化指标

应符合表 4 的要求。

表 4 理化指标

项目		要求			检验方法
		黑标	金标	红标	
水分/（g/100 g）	≤	30	34	37	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤	2	3	4	GB 5009.44
蛋白质/（g/100 g）	≥	22	18	15	GB 5009.5
脂肪/（g/100 g）	≤	50			GB 5009.6
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤	0.3	0.4	0.5	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	10	20	30	GB 5009.33

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 同一生产日期、同一品种的产品为一批。

6.1.2 样本数量：按表 5 抽取样本，并将 1/3 样品进行封存，保留备查。

表 5 出厂检验抽样表

批量范围/包	样本数量/包
≤1000	6
1001~3000	7~12
≥3001	13~21

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目应包括感官、过氧化值、水分、净含量、标签。

6.2.2 产品经检验合格方可出厂。

6.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部要求，正常生产每年至少进行一次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 主要原料或工艺有重大改变时；
- b) 停产半年后恢复生产时；
- c) 出现质量不稳定时；
- d) 国家市场监管机构或主管部门提出例行检验要求时。

6.4 判定规则

经检验，全部项目符合本文件要求，判定为合格。如出现不合格项目，则应加倍抽样对不合格项目进行复验，如仍不合格，则判该批产品不合格。

7 标识、标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标识、标签、标志

根据产品等级，分别进行产品标识，产品标签应符合 GB 7718 的规定，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装前应使用金属探测仪进行检测，防止金属异物混入。

7.2.2 包装容器与材料应符合 GB 4806.7 等相关标准的有关规定，散装产品应符合《散装食品卫生管理规范》的规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，并且无异味、无污染，符合食品卫生要求。运输时须轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。运输时不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。

7.4 贮存

库房应保持清洁、阴凉、干燥、通风和避免阳光直射，配有防鼠、防虫、防尘等设施。不得与有毒、有害、有异味、易污染物品同库混合存放。

8 质量承诺

8.1 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，应根据产品等级及加工工艺要求分别设置保质期天数。

8.2 应建立电话、网络等投诉平台，对于产品质量有异议的，生产商应在 24 小时内作出响应。

附件 3

ICS 65.020.30
CCS B 43

T/CAAA

团 体 标 准

T/CAAA XXXX—XXXX

开州香肠加工技术规范

Technical specification for processing of Kaizhou sausage

征求意见稿

202*-**-** 发布

202*-**-** 实施

重庆市畜牧业协会 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。

本文件由重庆市开州区农业发展服务中心提出。

本文件由重庆市开州区香肠商会归口。

本文件主要起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市开州区香肠商会、重庆市锦前食品有限公司、重庆市开洲食品有限公司、重庆渝山珍农业开发有限公司、重庆渝联食品有限公司、重庆市开州区旭恒食品加工厂、重庆帅龙实业有限公司、重庆市开州区开味九州农业开发有限公司、重庆市钱江食品（集团）有限公司、重庆举子食品有限公司、重庆市双妹农业开发有限公司、重庆市开州区天上满月农业开发有限公司、重庆锦开食品有限公司

本文件主要起草人：丛军、李星、蒋美山、熊林、李宏俊、曹池、张芳、彭亮、陈建华、刘荣辉、周强、黄晓峰、王勇、唐永德、钱辉、姚呈伟、田双争、廖辉、张飞、李俊、彭定国、黄念、付帅、钱鑫、唐双

开州香肠加工技术规范

1 范围

本文件规定了开州香肠加工的术语和定义、加工要求、原辅料要求、加工工艺、质量管理、标识、标签、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于开州香肠的加工。

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/T 317 白砂糖
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸
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/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 26761 小曲固态法白酒
GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29342 肉制品生产管理规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 开州香肠 Kaizhou sausage

以健康猪肉为主要原料，分割部位选用前后腿精瘦肉和猪脊髓，按照一定肥瘦比切碎，配以其他辅料，搅拌后填充入天然肠衣中，经低温冷风干燥等工艺制成的具有开州地域特色风味的香肠制品。

4 加工要求

4.1 不得添加国家禁止的非食品原料；食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；兽药残留量应符合GB 31650的规定。

4.2 加工企业人员、环境、生产设备、车间设施、工器具以及生产、安全卫生管理应符合GB 14881、GB/T 27301和GB/T 29342的要求。

5 原辅料要求

- 5.1 猪肉应符合GB/T 9959.3的规定。
- 5.2 肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 5.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.4 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
- 5.5 白酒应符合GB/T 26761的规定。
- 5.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 5.7 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 5.8 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

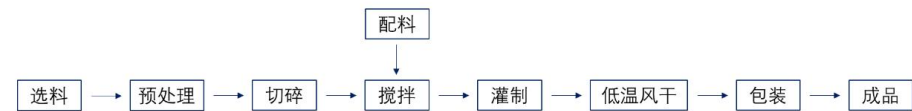


图 1 开州香肠加工工艺流程图

6.2 选料

- 6.2.1 应选用经检疫检验合格，分割后并去除皮、骨、血污、筋腱、淋巴等部分的健康猪肉。
- 6.2.2 生鲜肉或冷鲜肉贮藏间温度应处于0℃~4℃，贮藏时间不应超过3天。
- 6.2.3 冷冻原料应解冻后使用，采用空气解冻或常压水解冻时，解冻温度应低于16℃，原料肉解冻后中心温度应控制在4℃以下。

6.3 预处理

- 6.3.1 根据企业生产要求，对原料不同部位进行分割和修整，刮净表面，修去浮脂、筋膜，洗净沥干，清洗用水应为流动水。
- 6.3.2 操作台及工具等每次使用前、后应清洗消毒。

6.4 切碎

将原料肉切碎至需要的形态。

6.5 配料

按照产品加工配方和工艺进行辅料配比。

6.6 搅拌

将肉料与其它调味料搅拌均匀，使肉料具有足够的粘性和可塑性。

6.7 灌制

- 6.7.1 肠衣在使用前应用流动水清洗和浸泡。
- 6.7.2 将搅拌均匀的物料灌入肠衣内，挤压紧密，排除空气，按产品规格保持粗细均匀，长短一致。

6.8 低温风干

将灌制好的香肠悬挂于冷风干燥间内，温度应控制在 8℃~12℃，定期进行排湿，使相对湿度逐步降至 40%。

T/CAAA ****—202*

7 质量管理

- 7.1 关键控制环节（原料验收/配料/低温风干/包装）应有相应的记录，且记录应在产品保质期内留存。
- 7.2 企业应按产品标准的规定对出厂的产品进行逐批检验。

8 标识、标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标识、标签、标志

根据产品等级，分别进行产品标识，产品标签应符合 GB 7718 的规定，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 产品包装前应使用金属探测仪进行检测，防止金属异物混入。
- 8.2.2 包装容器与材料应符合 GB 4806.7 等相关标准的有关规定，散装产品应符合《散装食品卫生管理规范》的规定，外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，并且无异味、无污染，符合食品卫生要求。运输时须轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。运输时不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。

8.4 贮存

库房应保持清洁、阴凉、干燥、通风和避免阳光直射，配有防鼠、防虫、防尘等设施。不得与有毒、有害、有异味、易污染物品同库混合存放。