

团 体 标 准

T/SCAS XX—2025

牦牛血肠制作技术规程

Technical specification of yak blood sausage processing

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省标准化协会 发 布

目 次

前 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 卫生要求 1

5 设备与器具 1

6 人员 2

7 原料和辅料要求 2

8 制作工艺 3

9 包装、贮存和运输 4

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。

本文件由甘孜县市场监督管理局提出。

本文件由四川省标准化协会归口。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX

牦牛血肠制作技术规程

1 范围

本文件规定了甘孜藏族自治州牦牛血肠制作加工过程卫生要求、设备与器具、人员、原料和辅料料要求、制作工艺、包装、贮存和运输的要求。

本文件适用于甘孜藏族自治州范围内牦牛血肠的制作。

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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 30391 花椒

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 卫生要求

牦牛血肠加工制作卫生应符合 GB 14881 的规定。

5 设备与器具

打浆机(磨浆机)、煮锅等设备应符合相应的国家标准及规定的规定,餐(饮)具卫生应符合 GB 14934 的规定。

6 人员

应符合 GB 14881 的规定。

7 原料和辅料要求

7.1 原料

7.1.1 牦牛血

牦牛血应来源于健康牦牛,新鲜、无凝固、无杂质,色泽鲜红、无异味,应符合 GB 2707 的规定。

7.1.2 肠衣

肠衣应选用健康牦牛的小肠,经过清洗、去脂、盐渍等处理,无破损、无异味,肠衣应无污染,符合 GB 2707 的规定。

7.1.3 其他原料

牦牛血肠制作时可加入牦牛肉、糌粑、牦牛内脏、大米、酥油或药材等原料。

7.2 辅料

7.2.1 食盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

7.2.2 味精

应符合 GB 2720 的规定。

7.2.3 味精

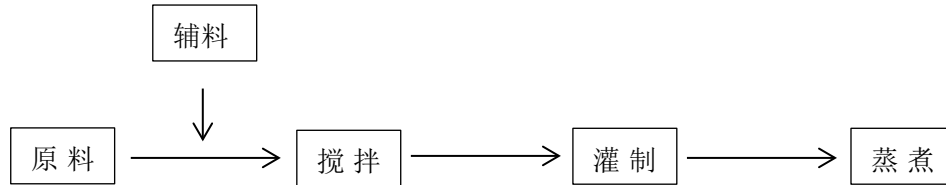
应符合 GB/T 30391 的规定。

7.2.4 其他辅料

应符合食品安全国家标准的有关规定。

8 制作工艺

8.1 工艺流程



8.2 原料处理

8.2.1 牦牛血处理

将新鲜牦牛血过滤，去除牦牛毛发等杂质；加入食盐，搅拌均匀，防止凝固，备用。

8.2.2 肠衣处理

选用牦牛小肠，将肠衣用清水反复冲洗，去除盐分和异味。检查肠衣是否有破损，确保完整性，将小肠一端扎紧，备用。

8.2.3 其他原料处理

采用以下方式处理其他原料：

- 牦牛肉切碎；
- 大米清洗后，浸泡 1 h~2 h；
- 花椒打粉。

8.3 搅拌

在过滤好的牦牛血中加入食盐、花椒粉、味精等，充分搅拌均匀。

8.4 灌制

采用灌肠机或手工将混合好的牦牛血灌入肠衣中，灌制时应避免空气进入。灌制后的牦牛血肠应分段扎紧，长度 15 cm~25 cm。

8.5 煮制

将灌制好的牦牛血肠放入沸水或牦牛肉汤中，加猛火，待再次沸腾后，改为慢火，全程小火煮制 20 min~30 min，胀气处拿竹签扎破。煮制过程中应经常翻动牦牛血肠，确保受热均匀，待牦牛血肠浮出水面时即可。

8.6 冷却

煮制完成后，将牦牛血肠捞出沥水，盛放在容器中自然冷却。

8.7 食用

煮制好的血肠可根据个人喜好将牦牛血肠切成片或小段，淋上调味汁食用；或放入炒锅内添加少许油、葱花、酸菜、辣椒等煎炒食用；亦可悬挂风干。

9 包装、贮存和运输

9.1 包装

包装应密封完好，包装材料符合 GB/T 10004 的要求，其他包装材料、容器应符合相应的国家标准和有关规定。

9.2 贮存

牦牛血肠应贮存在 0℃~4℃的冷藏环境中，保质期不超过 7 d；如需长期保存，可进行冷冻处理，冷冻温度应低于-18℃。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应保持低温，防止重力挤压。
