

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 腊肠

点击此处添加标准名称的英文译名

（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

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所

本文件主要起草人：

江门优品 腊肠

1 范围

本文件规定了江门优品腊肠的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于在江门市行政区域内加工生产的腊肠产品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 5009.44 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/T 5461 食用盐
- 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 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 9695.31 肉制品 总糖含量测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB/T 18186 酿造酱油
- 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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.3 酱油

应符合GB/T 18186的规定。

4.1.4 食盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.5 酒

应符合GB 2757或GB 2758的规定。

4.1.6 肠衣

天然肠衣应符合GB/T 7740的规定，胶原蛋白肠衣应符合GB 14967的规定。

4.1.7 其他辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

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
色泽	瘦肉呈鲜红、玫瑰红或枣红色，肥肉呈乳白色，红白分明，有光泽，无黏液、无霉点
滋味、气味	口感咸甜适中，具有腊香味，无酸败及其他异味
状态	外形完整，表面干燥，呈现收缩后的自然皱纹，切面组织紧密；无正常视力可见的外来杂质

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
蛋白质/(g/100 g)	≥22
水分/(g/100 g)	≤25
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤8
脂肪/(g/100 g)	≤35
总糖（以葡萄糖计）/(g/100 g)	≤20
过氧化值（以脂肪计）/(g/100 g)	≤0.50

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 2730的规定进行。产品熟制后按GB 2726的规定品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

5.2.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

5.2.3 食盐

按GB 5009.44的规定进行。

5.2.4 脂肪

按GB 5009.6的规定进行。

5.2.5 总糖

按GB 9695.31的规定进行。

5.2.6 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

5.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定，

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一天班次、同一投料、同一生产工艺生产的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 9695.19规定的方法取样，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、过氧化值。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍不合格，

判为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 预包装产品的标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“江门优品”的专属标识。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。产品的包装应清洁、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局 《定量包装商品计量监督管理办法》 第70号（2023）令
-