

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

《大名府香肠》

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 分类 4

5 技术要求 4

7 标签、标志、包装、运输、贮存 6

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。本文件由大名县商务局提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会、大名县大名府翠云楼餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

大名府香肠

1 范围

本文件规定了大名府香肠（以下简称“香肠”）的本文件规定了大名府香肠的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于秉承大名府传统技艺，尤以“五百居”等老字号为代表的大名府香肠的生产、销售和检验。

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/T 5461 食用盐
GB/T 7740 天然肠衣
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大名府香肠 damingfu sausage

以猪肉为主要原料，秉承传统“五百居香肠”技艺，按特定肥瘦比例（约六成瘦肉、四成肥肉）切丁，配以特色香辛料，经腌制、灌装、风干、蒸煮等工艺加工制成的，具有大名府地方风味的熟制肠制品。

4 分类

按销售方式分为两类：

- a) 现场制售：在餐饮服务场所或前店后坊式作坊按传统工艺现场加工、现场销售的香肠。
- b) 预包装销售：经定量包装、标识齐全，可供贮运和销售的香肠。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料肉：原料肉应符合GB 2707、GB 18394和GB 31650的规定。应选用经检疫检验合格的新鲜或冷冻猪肉。瘦肉比例约占60%，肥肉比例约占40%，宜去骨、去皮。

5.1.2 肠衣：天然肠衣应符合GB/T 7740的要求。

5.1.3 酱油：应符合GB 2717的规定。

5.1.4 白酒：应符合GB 2757的规定。

5.1.5 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。

5.1.6 香辛料：香辛料（石落子、砂仁、桂楠等）应符合GB/T 15691的规定。

5.1.7 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

5.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

5.1.9 其他辅料：应符合相关食品安全国家标准或相关规定。

5.2 生产工艺要求

5.2.1 传统工艺要点

大名府香肠的传统生产工艺包括：

- a) 切肉：将猪肉切成1 cm ~ 2 cm见方的肉丁。
- b) 腌制：将肉丁与食盐、姜末、陈年酱油、白酒、白砂糖及粉碎后的石落子、砂仁、桂楠等香辛料充分搅拌均匀，于清洁、低温环境下静置腌制约3小时，使风味物质充分渗入。
- c) 灌装与结扎：将腌制好的肉馅灌入肠衣，每间隔约14 cm用麻绳进行结扎，灌装饱满，结扎牢固。
- d) 风干：将灌制好的香肠置于清洁、通风、阴凉处进行自然风干至表面干爽、皱纹清晰。
- e) 蒸煮：将风干后的香肠经蒸煮工艺制熟，使其达到即食状态。

5.2.2 加工场所及人员卫生

现场制售加工场所及人员卫生要求应符合 GB 31654 的规定。预包装产品生产过程的卫生要求应符合国家相关食品生产卫生规范。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	现场制售	包装销售	
色泽	肠体呈自然酱红色或枣红色，色泽纯正均匀。		用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、形态、气味、滋味等进行评定。
形态	条杆匀称，肠体饱满坚实，以麻绳结扎分段，形制美观，无黏液，无破裂。		
气味	具有大名府香肠固有的、醇厚的复合香气，兼具酱油酯香及特色香辛料的芳香，香气协调浓郁，无异味。		
滋味与口感	甜咸兼备，咸中带甜，甜味略重，酒香醇厚；入口软滑利口，肥瘦适宜，食而不腻。		
组织	切面可见肉丁颗粒，肥瘦分布均匀，结构紧密。		
杂质	无肉眼可见的外来杂质。		

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	现场制售	包装销售	
水分 (g/100g) ≤	40.0	35.0	GB 5009.3
氯化物 (以NaCl计) / (g/100g)	4.0~6.0		GB 5009.44
蛋白质 (g/100g) ≤	16.0		GB 5009.5
脂肪 / (g/100g)	25.0~40.0		GB 5009.6
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g)	8.0~15.0		GB 5009.8
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.50		GB 5009.227
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg) ≤	宜不使用	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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。现场制售工艺中宜不加亚硝酸盐等防腐剂及人工着色剂。

5.7 微生物限量

预包装销售香肠的微生物限量应符合 GB 2726 中对于熟肉制品的规定。现场制售香肠应在加工和销售过程中严格控制卫生条件，确保食品安全。

5.8 净含量

预包装销售产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。
抽样按GB/T 9695.19规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经检验，产品合格后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感观要求。

6.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更换主要设备或停产半年后重新恢复生产时；
- b) 原、辅材料有较大变化时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

微生物指标有一项不合格，则判该批产品不合格。其他指标有一项不合格，应用备样对不合格项进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签与标志

预包装产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。现场制售产品应在销售场所明示产品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息。

7.2 包装

预包装产品使用的包装材料应符合GB 9683的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，防止日晒、雨淋、污染和剧烈撞击。不得与有毒、有害物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内，避免阳光直射。现场制售产品应根据工艺特性在规定的条件下贮存并在保质期内销售。预包装产品应明确标示贮存条件和保质期。