

河北省质量信息协会团体标准  
《大名府香肠》  
(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组  
2025年12月

## 一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《大名府香肠》由河北省质量信息协会于2025年11月25日批准立项，项目编号为：T2025448。

本标准由大名县商务局提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：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。

## 二、重要意义

大名府香肠，作为源自国家历史文化名城——大名县的地方传统特色肉制品，承载着深厚的饮食文化与历史记忆。其中，以始创于清道光年间的“五百居香肠”为杰出代表，其独特的制作技艺与风味已传承百余年，成为冀南地区乃至全国知名的美食名片。该产品以其“香味醇厚、肥瘦适宜、甜咸兼备、软滑利口、食而不腻”的独特口感而著称，深受消费者喜爱，具有显著的市场潜力与文化价值。

然而，当前市场上“大名府香肠”产品品质良莠不齐。部分生产者工艺简化、原料降级，导致产品风味流失、质量不稳，严重损害了“大名府香肠”的整体声誉与品牌形象，也使“五百居”等老字号的正宗技艺与品牌价值面临被稀释和混淆的风险。这不仅侵害了消费者权益，更制约了整个产业向标准化、品牌化、规模化发展的进程。

因此，制定并发布《大名府香肠》团体标准，具有紧迫的现实意义和深远的发展价值。本标准旨在通过标准明确“大名府香肠”，尤其是以“五百居”技艺为典范的传统工艺、核心原料配比和独特感官要求，为正宗产品立规，防止传统技艺失传和风味异化。为生产者提供统一、明确的技术依据和

质量门槛，淘汰不符合要求的劣质产品，净化市场环境，提升“大名府香肠”区域公用品牌的美誉度和消费者信任度。满足广大消费者对安全、优质、风味纯正的地方特色食品日益增长的需求，保障公众“舌尖上的安全”与享受。

### 三、技术现状

目前，肉制品行业虽有《GB/T 23493 中式香肠》等国家标准，但作为通用性标准，其指标宽泛，无法精准涵盖和凸显“大名府香肠”独特的地域性、历史性风味特征与工艺细节。市场上缺乏针对这一特定品类的高质量标准，导致优质产品无法获得有效识别与保护，传统工艺价值难以通过标准化实现市场溢价。本标准的制定，正是为了填补这一关键空白，其技术先进性体现在：

——特色指标具体化：将抽象的传统风味描述转化为可量化或可对比的感官、理化指标，使传统技艺可衡量、可传承。

——工艺要求规范化：规定了从选肉切丁、特色辅料腌制、麻绳结扎到自然风干、蒸煮火候等全流程传统工艺要点，尤其将“五百居”等老字号的精华工艺作为典范纳入，确保核心技艺的传承。

——质量等级引领化：在满足食品安全国家标准的底线基础上，设定体现传统工艺特色的、更优的原料和成品质量指标，引导产业从“符合安全”向“追求特色与卓越”升级。

### 四、必要性

制定本标准是实现大名府香肠产业高质量发展的关键举措，其必要性及预期效益显著，包括以下几方面：

——推动产业升级，助力乡村振兴：通过统一技术规范，可降低上下游协同成本，提高生产效率和品控稳定性，使传统作坊式生产向现代食品工业

平稳过渡。有助于培育龙头企业，创造就业，提升农产品附加值，切实助力地方经济发展与乡村振兴战略。

——保护文化遗产，赋能老字号复兴：将“五百居”等老字号的百年技艺以标准形式固化、传承，是对非物质文化遗产的活态保护。标准为老字号的正宗产品提供了“身份证”，有利于其在激烈的市场竞争中捍卫品牌独特性，实现老字号的创造性转化与创新性发展，让“老味道”焕发“新商机”。

——打造地域名片，提升文化软实力：“大名府香肠”是“大名府”历史文化的重要组成部分。一部高标准，即是打造一张高品质的“美食文化名片”。通过标准引领，提升产品整体形象，可有效扩大“大名府”的知名度和影响力，促进美食旅游与文化传播，提升区域文化软实力。

### **三、编制原则**

《大名府香肠》团体标准的编制遵循规范性、一致性和可操作性的原则。首先，标准按照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》《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等进行编制。

### **四、主要工作过程**

2025年10月，大名县商务局牵头，组织开展《大名府香肠》编制工作。起草组进行了《大名府香肠》立项文件整理，2025年10月—12月，进行了征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

（1）2025年10月：大名县商务局联合其他参编单位召开标准编制预备会，会议组织各单位开展资料收集和编制准备等相关工作。

（2）2025年10月中旬：召开第一次标准起草讨论会议，初步确定起草小组的成员，成立了标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

（3）2025年10月中旬-11月上旬：起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准，调研大名府香肠的市场需求，分析了相关科研、检测过程中积累的技术文件，并进行总结分析，为标准草案的编写打下基础。

（4）2025年11月中旬：分析研究调研材料，由标准起草工作组的专业技术人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了本标准的名称为《大名府香肠》。并听取了相关专家和领导的意见和建议，确定了标准大纲的各条款和指标的调研方案，在各参编单位的积极配合下，调研数据陆续反馈回主编单位。

（5）2025年11月下旬：本标准起草牵头单位大名县商务局向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项。

（6）2025年11月25日：《大名府香肠》团体标准正式立项。

（7）2025年11月—12月：起草工作组通过讨论，对标准草案进行研讨。确定本标准的主要内容包括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，初步形成标准草案和编制说明。起草组将标准文件发给相关标准化专家进行初审，根据专家的初审意见和建议进行修改完善，形成征求意见稿。

## 五、主要内容及依据

本标准主要依据国家标准：GB/T 23493 《中式香肠》制定。

### 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

列出了本标准的规范性引用文件。

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 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标准。

#### 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：现场制售、预包装销售。

## 5. 技术要求

本章节对原辅料、生产工艺、加工场所及人员卫生、感官要求、理化指标、污染物限量、食品添加剂、微生物限量、净含量等进行了规范。

## 6. 检验规则

本章节包括：组批与抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等内容。

## 7. 标签、标志、包装、运输、贮存

本章节包括：标签、标志、包装、运输、贮存等内容。

## 六、与有关现行法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准、团体标准和其他省市地方标准，在对标准内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

## 七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

## 八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

## **九、其他应予说明的事项**

无。

标准起草工作组

2025年12月