

ICS 67. 120. 10
X 22
备案号：58131—2017



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10279—2017

代替 SB/T 10279—2008

熏煮香肠

Smoked and cooked sausage

2017-01-13 发布

2017-10-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替SB/T 10279—2008《熏煮香肠》，与SB/T 10279—2008相比，主要技术变化如下：

- 对“熏煮香肠”的定义进行了修改和完善；
- 理化指标增加了“无淀粉级”和对脂肪指标进行了修改；
- 食品安全指标与食品安全国家标准协调一致；
- 增加了生产管理、运输和销售的要求。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。

本标准主要起草单位：河南双汇投资发展股份有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、烟台市喜旺食品有限公司、青岛波尼亚食品有限公司、广东真美食品股份有限公司、河南众品食品股份有限公司、上海立丰食品有限公司、福建安井食品股份有限公司、东莞市中鼎检测技术有限公司、海欣食品股份有限公司、正大食品企业（青岛）有限公司、湖南省食品质量监督检验研究院、泰州安井食品有限公司、江苏雨润食品有限公司、中国商业联合会。

本标准主要起草人：王玉芬、张志伟、陈松、孟凡场、赵瑞连、赵向进、荣庆军、陈楚锐、张建林、金虹、阮东娜、阚广磊、黄光、杜正芹、孙桂芳、胡忠良、赵宁、周辉、刘振宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10279—1997；
- SB/T 10279—2008。

熏煮香肠

1 范围

本标准规定了熏煮香肠的术语和定义、原辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3.1定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- 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
- SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
- 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》 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熏煮香肠 Smoked and cooked sausage

以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料及食品添加剂，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的香肠类熟肉制品。

4 原辅料

4.1 原料

应符合GB 2707或GB 2733等国家标准或行业标准的规定。

4.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	指 标
外观	肠体均匀，不破损
色泽	具有产品固有颜色，有光泽
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔
风味	滋味鲜美，有产品应有的风味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

5.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	特级	优级	普通级	无淀粉级
蛋白质/(g/100g) \geq	16	14	10	14
淀粉/(g/100g) \leq	3	4	10	1
脂肪/(g/100g) \leq	35			
水分/(g/100g) \leq	75			
注：宣称无淀粉级的产品系指产品的配料中未加入任何淀粉类物质。				

5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 微生物限量

应符合 GB 2726 的规定。

5.3.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.3.4 食品营养强化剂

应符合 GB 14880 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5.5 生产管理

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 等标准的规定。

6 检验方法

6.1 感官

取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

6.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.5 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.6 食品安全指标

按相关食品安全国家标准规定的方法检验。

6.7 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同日生产、同一品种产品为一批，每批随机抽取不少于9个最小包装，或不少于2kg。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.3 型式检验

每年至少进行两次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品监管部门进行抽查时。

7.4 型式检验项目

本标准中5.1、5.2、5.3、5.4和8.1.1规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定与复验

7.5.1.1 全部符合7.2.2规定的项目，判该批产品为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

7.5.2 型式检验判定与复验

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明等级。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家标准、行业标准的相关规定。

8.3 贮存

8.3.1 应在卫生、阴凉、干燥处或 0℃~4℃或-18℃以下贮存。

8.3.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

8.4 运输

应符合GB/T 21735的相关规定。

8.5 销售

应符合SB/T 10826的相关规定。