

T/HBMA

湖北省肉类行业协会团体标准

T/HBMA XXXX—2023

特色风味香肠加工技术规范

Technical specification for processing of sausage with special flavor

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

湖北省肉类行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工要求	2
5 原辅料	2
6 加工工艺	2
7 包装	3
8 贮存和运输	3
9 召回	3
附录 A（规范性） 特色风味香肠加工工艺流程图	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这些专利的责任。

本文件由湖北省农业事业发展中心提出。

本文件由湖北省肉类行业协会归口。

本文件主要起草单位：湖北省农业事业发展中心、湖北省肉类行业协会、湖北省农业科学院、武汉轻工大学、湖北省思乐牧业集团有限公司、湖北大派食品集团有限公司、利川市土家牧业有限公司、长阳惠民食品有限责任公司、湖北三汇肉联有限公司、嘉鱼县团湖肉联厂、蕲春县管窑镇兴达食品有限公司。

本文件主要起草人：陈朗、严维君、张红、易俊东、王昌胜、伍敏、朱全明、路洪艳、徐庆斌、鲁红艳、陈平权、胡正武、李武岳、雷明、孙雪成、鲁晓勇。

本文件为首次发布。

特色风味香肠加工技术规范

1 范围

本文件规范了特色风味香肠加工的术语和定义、加工要求、原辅料、加工工艺、包装、贮存和运输及召回等要求。

本文件适用于特色风味香肠的加工。

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 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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- 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 9959 鲜、冻猪肉及猪副产品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30391 花椒
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

GB 2730、GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特色风味香肠 *sausage with special flavor*

以猪肉为主要原料，配以其他辅料，经切碎（或绞碎）、搅拌、腌制、充填、炕制（或烘干、晾晒、风干）等工艺加工而成具有湖北地域特色风味的生干肠制品。

3.2

炕制 smoking in baking house

在炕房内采用热熏法对肉制品进行熏制，使肉制品干燥并增添特有的熏烟风味的一种方法。

4 加工要求

4.1 不得添加国家禁止的非食品原料，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留量应符合 GB 31650 的规定。

4.2 加工企业人员、环境、生产设备、车间设施、工器具以及生产、安全卫生管理应符合 GB 14881 的要求。

5 原辅料

5.1 原料肉、肠衣应分别符合 GB 2707、GB/T 9959、GB/T 7740、GB 14967 的规定。

5.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.4 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

5.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

5.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

5.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

5.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

5.9 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6 加工工艺

特色风味香肠加工工艺流程见附录A。

6.1 原料肉预处理

选用经检疫检验合格，无皮、无骨、无粗血管、无筋腱的健康猪肉，洗净晾干。

6.2 绞肉

将原料肉切碎（或绞碎）至需要的形态，肉馅温度控制在15℃以下。

6.3 腌制

用食盐将肉馅拌匀腌制4 h以上，温度控制在0℃~10℃。

6.4 拌馅

将腌制后的肉馅加入其他调味料搅拌均匀，使肉馅具有足够的粘性和可塑性。

6.5 灌装

6.5.1 采用灌肠机将肉馅灌入肠衣中。

6.5.2 用细绳将灌装好的肠衣按产品规格分段扎紧，同时在肠衣上刺孔放气。

6.6 炕制（或烘干、晾晒、风干）

6.6.1 上炕

将灌装好的香肠吊挂于炕房内采用热熏法熏制，产品应吊挂整齐，上炕高度不超过2 m，间距不小于10 cm。

6.6.2 熏制

将吊挂好的香肠分段烘干，并全程排湿。第一段温度控制在60℃~65℃，时间8 h，快速排出肠内水分；第二段温度控制在50℃~55℃，烟熏时间40 h，待香肠经烟熏干燥并具有特有的熏烟风味后出炕，冷却。

6.7 烘干（或晾晒、风干）

将灌装好的香肠吊挂于烘房分段烘干，并全程排湿。第一段温度控制在60℃~65℃，时间8 h；第二段温度控制在50℃~55℃，时间40 h，以烘干水分至香肠缩身为适度。或在风干房自然晾晒、风干。

7 包装

7.1 包装容器与材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 等相关标准的有关规定。

7.2 预包装产品标签应符合 GB 191、GB 7718、GB 28050 的规定。

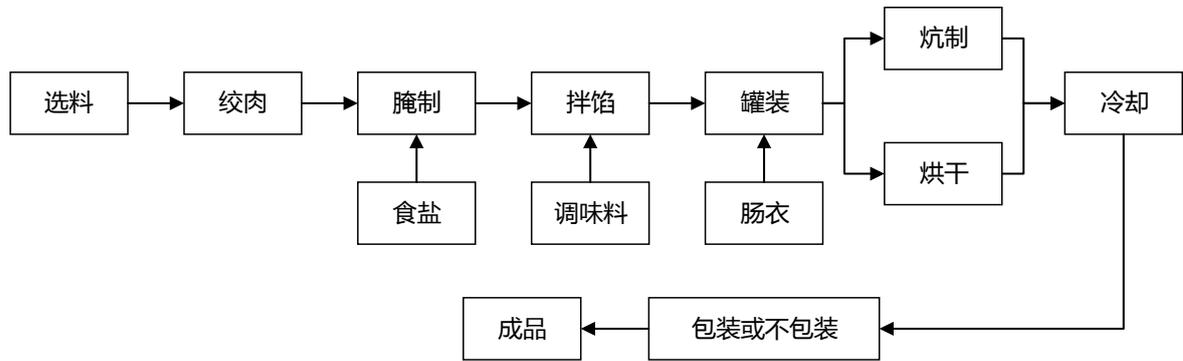
8 贮存和运输

应符合GB 20799和GB 14881的规定

9 召回

按GB 14881的规定执行。

附录 A
(规范性)
特色风味香肠加工工艺流程图



图A.1 特色风味香肠加工工艺流程图