



中华人民共和国国家标准

GB/T 23493—2022

代替 GB/T 23493—2009

中式香肠质量通则

General quality for Chinese sausage

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23493—2009《中式香肠》，与 GB/T 23493—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了中式香肠的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 4.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 4.2)；
- 删除了生产加工过程中的卫生要求(见 2009 年版的 4.5)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 4.4.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 4.4.2)；
- 删除了污染物指标(见 2009 年版的 4.4.3)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 4.4.4)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 更改了生产加工要求(见第 7 章,2009 年版的 4.5)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了水分检验方法(见 8.2,2009 年版的 5.2)；
- 更改了蛋白质检验方法(见 8.3,2009 年版的 5.3)；
- 更改了脂肪检验方法(见 8.4,2009 年版的 5.4)；
- 删除了总糖、氯化物、过氧化值、亚硝酸盐检验方法(见 2009 年版的 5.5、5.6、5.7、5.8)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.5)；
- 更改了组批规则(见 9.1,2009 年版的 6.1)；
- 更改了抽样规则(见 9.2,2009 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验(见 9.3,2009 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验(见 9.4,2009 年版的 6.3.2 和 6.3.3)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 6.4)；
- 更改了标签与标志要求(见 10.1,2009 年版的第 7 章)；
- 增加了产品命名要求(见 10.2)；
- 更改了包装要求(见 10.3,2009 年版的 8.1)；
- 更改了贮存要求(见 10.4,2009 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.5,2009 年版的 8.2)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 9 章)。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：湖南唐人神肉制品有限公司、南通玉兔集团有限公司、江苏长寿集团有限公司、

广州皇上皇集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、金华金字火腿有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、临沂金锣文瑞食品有限公司、成都希望食品有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、平度波尼亚食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、合肥工业大学、杭州大康腌腊食品有限公司、金华金年火腿有限公司、浙江万隆肉类制品有限公司、中山市黄圃食品腊味商会、江南大学、杭州冠华王食品有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、广东真美食品股份有限公司、山东惠发食品股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、金华金贸火腿有限公司、浙江新辰食品股份有限公司、兰溪市金苏火腿食品有限公司、浙江大江南食品有限公司、四川安井食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、荣成奥讯海洋生物科技有限公司、东山腾新食品有限公司、浙江心安食品有限公司、莱阳市检验检测中心、青岛骨里香实业有限公司、内蒙古谱尼测试技术有限公司、辽宁心安食品科技有限公司、泰州安井食品有限公司、中大检测(湖南)股份有限公司。

本文件主要起草人:宋忠祥、刘振宇、王守伟、付浩华、黄海波、席军、池东、厉建军、马晓钟、周秀琴、杜东旭、周辉、赵冰、鲁振、姚现琦、亚本勤、姜勇、李超、荣庆军、赵向进、严红兵、陈晓风、曹新桥、孟培阳、王伟强、王君琴、何权辉、范大明、邢卓文、蔚盛超、庄沛锐、陈楚锐、惠增玉、毛妮妮、褚洁明、费红军、张吉林、徐杏生、戴明芳、何扬剑、陈超、赵永彪、张志刚、王淑倩、黄光、马永富、孙茂浩、倪秀亲、江恒、周智华、方宣启。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2009年首次发布为 GB/T 23493—2009;
- 本次为第一次修订。

中式香肠质量通则

1 范围

本文件规定了中式香肠的产品分类、原辅料、投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输、销售的要求，描述了检验方法。

本文件适用于中式香肠产品的生产、检验和销售。

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 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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中式香肠 Chinese sausage

腊肠

风干肠

以畜禽肉为主要原料，经切碎或绞碎后按一定比例加入食用盐、酒、白砂糖等辅料搅匀，腌渍后充填入肠衣中或用模具定型，经烘烤或晾晒或风干等工艺制成的生干肠制品。

4 产品分类

按照产品原料不同分为：

- 单一型中式香肠：仅以一种畜禽肉为原料制成的中式香肠；
- 混合型中式香肠：由两种及以上的畜禽肉为原料制成的中式香肠。

5 原辅料、投料要求

5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。