ICS 67.120.10
CCS X 22

团　体　标　准

T/SZS 2377—2023
代替 T/SZS 2377—2019

供深食品　腊肠

Shenzhen quality food—Sausage

T/SZS

2023－08－18 发布　　2023－11－18 实施

深圳市深圳标准促进会　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。

本文件代替T/SZS 2377—2019《供深食品　腊肠》，与T/SZS 2377—2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了腊肠的定义；

——增加了产品分类；

——更改了原辅料要求；

——增加了投料要求

——更改了感官要求；

——更改了理化要求；

——更改了安全要求；

——修订了检验方法；

——增加了净含量、检验规则、标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、华润五丰（深圳）食品有限公司、深圳市圣津有限公司。

本文件主要起草人：廖钊梅、李欢、邓芳、吴志凡、谢光荣、黄琦雅。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/SZS 2377—2019。

供深食品　腊肠

1　范围

本文件规定了供深食品　腊肠的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输要求。

本文件适用于腊肠。

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 9695.19　肉与肉制品　取样方法

GB/T 23493　中式香肠质量通则

NY/T 843　绿色食品　畜禽肉制品

T/SZS 2379　供深食品　腌腊肉制品质量安全基础要求

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腊肠　sausage

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：

——单一型腊肠：仅以一种畜禽肉为原料制成的腊肠；

——混合型腊肠：由两种及以上的畜禽肉为原料制成的腊肠。

5　技术要求

5.1　原辅料要求

原料、辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2　投料要求

5.2.1　根据配方计，特级产品不应在生产过程中添加外源蛋白配料（非肉类蛋白质）；优级产品外源蛋白配料（非肉类蛋白质）添加量≤ 1.0%。

5.2.2　根据配方计，特级产品和优级产品不应在生产过程中添加淀粉。

5.2.3　根据配方计，特级产品的肉含量和优级产品的肉含量应≥ 80%。

5.3　感官要求

腊肠的感官要求应符合 T/SZS 2379 的规定，同时符合表 1 的规定。

表 1　感官要求

项目	要求	来源
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点	GB/T 23493
气味	具有产品应有的气味，无异味、无酸败	
状态	具有产品应有的组织性状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.4　理化要求

腊肠的理化要求应符合 T/SZS 2379 的规定，同时符合表 2 的规定。

表 2　理化要求

项目	要求		来源
	特级	优级	
水分/（g/100 g）	≤ 25.0	≤ 30.0	NY/T 843 GB/T 23493
蛋白质/（g/100 g）	≥ 22.0	≥ 18.0	
脂肪/（g/100 g）	≤ 35.0	≤ 45.0	
酸价（以脂肪计）/（KOH）（mg/g）	≤ 4	≤ 4	

5.5　安全要求

腊肠的安全要求应符合T/SZS 2379的规定。

5.6　净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6　检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

7　检验规则

7.1　组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 9695.19规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c) 停产半年及以上恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含本文件 5.3、5.4、5.5、5.6 规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，应在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应注明产品的等级。

8.1.2 包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 产品命名

8.2.1 单一型腊肠产品，产品名称可根据使用原料肉的种类命名。

8.2.2 混合型腊肠产品，在产品命名时不应包含原料肉种类的名称。

8.3 包装

包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.4 贮存

本产品按标签要求（如卫生、阴凉、通风、干燥处或0℃～4℃或-18℃以下）置于符合卫生要求的库房中贮存，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。贮存时应注意包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

8.5 运输

8.5.1 运输工具应保持清洁卫生，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

8.5.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

8.5.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

T/SZS

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局令第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

T/SZS