



中华人民共和国国家标准

GB/T 20712—2022

代替 GB/T 20712—2006

火腿肠质量通则

General quality for cooked 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 20712—2006《火腿肠》，与 GB/T 20712—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了火腿肠的定义(见 3.1,2006 年版的 3.1)；
- 增加了产品分类(见第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2006 年版的 4.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2006 年版的 4.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2006 年版的 4.3.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2006 年版的 4.3.2)；
- 删除了污染物、微生物指标(见 2006 年版的 4.3.3)；
- 增加了净含量要求(见 6.3)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2006 年版的 4.4)；
- 更改了感官检验方法(见 8.1,2006 年版的 5.1、5.2)；
- 删除了食盐、亚硝酸钠、微生物的检验方法(见 2006 年版的 5.4、5.8、5.9)；
- 增加了净含量检验方法(见 8.6)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2006 年版的 6.1)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2006 年版的 6.2)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2006 年版的 6.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 6.3.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2006 年版的 6.4)；
- 更改了标签和标志要求(见 10.1,2006 年版的第 7.1)；
- 更改了产品命名要求(见 10.2,2006 年版的 7.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.4,2006 年版的 8.3)；
- 更改了运输要求(见 10.5,2006 年版的 8.2)；

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：河南双汇投资发展股份有限公司、成都希望食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、福建省力诚食品有限公司、浙江渔福食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、金磨坊食品有限公司、浙江鱼极食品有限公司、江南大学、合肥工业大学、河南安井食品有限公司、金华金年火腿有限公司、广东真美食品股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、莱阳市检验检测中心、青岛骨里香实业有限公司、厦门银祥集团有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、广东万田检测股份有限公司、谱尼测试集团吉林有限公司。

GB/T 20712—2022

本文件主要起草人：马相杰、赵冰、刘振宇、陈松、亚本勤、倪来学、李超、何长太、郑佳妮、张颖利、曹新桥、石岭、姜勇、王伟、蒋贤广、刘君、张春、厉建军、鲁振、王乐、肖伟、罗光辉、朱翠、范大明、王兆明、王俊坤、王伟强、庄沛锐、陈楚锐、胡志高、马永富、刘波、倪秀亲、张志刚、费红军、蔚盛超、黄迪、范吉刚、王侠文、宋敬宁。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006年首次发布为 GB/T 20712—2006；

——本次为第一次修订。

火腿肠质量通则

1 范围

本文件规定了火腿肠的产品分类、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、贮存及运输的要求，描述了检验方法。

本文件适用于火腿肠产品的生产、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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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

火腿肠 **cooked sausage**

蒸煮肠

以鲜(冻)畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制(或斩拌)，配以辅料及食品添加剂，腌制(或不腌制)后，再经搅拌(或滚揉、斩拌、乳化)、灌入塑料肠衣等材质容器充填(或成型)、熟制(蒸煮或杀菌)等工艺制作的肉类灌肠制品。

4 产品分类

按照产品原料不同分为：

- 单一型火腿肠：仅以一种畜禽产品或水产品为主要原料制成的火腿肠；
- 混合型火腿肠：由两种及以上的畜禽产品和/或水产品为主要原料制成的火腿肠。

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规定。