

中华人民共和国国家标准
香肠（腊肠）、香肚卫生标准

UDC 613.28

GB 10147—88

Hygienic standard of chinese sausages 代替 GBn 138—81

1 主题内容与适用范围

本标准规定了市售香肠（腊肠）、香肚的质量卫生要求。

本标准适用于鲜（冻）猪肉切碎或绞碎后加入辅助材料灌进经加工的肠衣或膀胱，再晾晒或烘焙而成的肉制品。

2 引用标准

GB 5009.3 食品中水分的测定方法

GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB 5009.42 食盐卫生标准的分析方法

3 感官指标

感官指标见表 1。

表 1

	一级鲜度	二级鲜度
外观	肠衣（或肚皮）干燥且紧贴肉馅，无粘液及霉点，坚实或有弹性	肠衣（或肚皮）稍有湿润或发粘，易与肉馅分离，但不易撕裂，表面稍有霉点，但抹后无痕迹，发软而无韧性
组织状态	切面坚实	切面齐，有裂隙，周缘部分有软化现象
色泽	切面肉馅有光泽，肌肉灰红至玫瑰红色，脂肪白色或微带红色	部分肉馅有光泽，肌肉深灰或咖啡色，脂肪发黄
气味	具有香肠固有的风味	脂肪有轻微酸味，有时肉馅带有酸味

4 理化指标

理化指标见表 2。

表 2

项 目	指 标
水分 (%) ≤	25
食盐 (%，以 NaCl 计)	9
酸价 (mg/g 脂肪，以 KOH 计) ≤	4
亚硝酸盐 (mg/kg，以 NaNO ₂ 计) ≤	20

5 检验方法

按 GB 5009.3、GB 5009.42、GB 5009.33 执行。

附加说明：

本标准由中华人民共和国卫生部防疫司提出。

本标准由南京市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。