

DB4419

东 莞 市 地 方 标 准

DB 4419/ XXXXX—2024

地理标志产品 东莞腊肠

Product of geographical indication—Dongguan sausage

（征求意见稿）

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

东莞市市场监督管理局 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

 3.1 东莞腊肠..... 2

4 地理标志产品保护范围 2

5 生产企业基本条件 2

6 原料 2

 6.1 基本要求 2

 6.2 猪肉 2

 6.3 猪肠衣 2

 6.4 高度白酒 2

 6.5 酱油 2

 6.6 白砂糖 3

 6.7 食用盐 3

 6.8 其他原料 3

7 生产工艺 3

 7.1 生产过程中的卫生要求 3

 7.2 工艺流程 3

 7.3 生产要点 3

8 要求 3

 8.1 感官要求 3

 8.2 理化指标 4

 8.3 污染物限量 4

8.4 食品添加剂..... 4

8.5 净含量..... 4

9 检验方法..... 4

9.1 感官检验..... 4

9.2 理化检验..... 4

9.3 污染物检验..... 5

9.4 净含量检验..... 5

10 检验规则..... 5

10.1 组批..... 5

10.2 抽样..... 5

10.3 出厂检验..... 5

10.4 型式检验..... 5

10.5 判定规则..... 5

11 标签、标志、包装、运输和贮存..... 6

11.1 标签、标志..... 6

11.2 包装..... 6

11.3 运输..... 6

11.4 贮存..... 6

附录 A（规范性附录） 东莞腊肠地理标志产品保护范围..... 7

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。

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由东莞市腊味行业协会提出

本文件由东莞市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：东莞市腊味行业协会、东莞市餐饮行业协会、广东省中鼎检测技术有限公司、东莞市食品有限公司旗峰食品分公司、东莞市鑫源食品有限公司、东莞市新兴隆食品厂（普通合伙）、东莞市成业食品有限公司、东莞市肥仔秋食品有限公司、东莞市长安食品有限公司、东莞市明华食品厂有限公司、东莞市清风食品有限公司、东莞荣华饼家有限公司、东莞市莞香食品有限公司、东莞市常平根明腊味加工厂、东莞市德鸿肠衣有限公司、东莞市华誉食品贸易有限公司。

本文件主要起草人：王景康、王志良、曹维强、陈显承、何永超、李炽成、黄艳勋、何春梅、钟沛文、蔡灿贤、余立新、黄小明、袁应驱、叶伟铭、周锐强、蒋爱华、刘谋吉、刘映利。

地理标志产品 东莞腊肠

1 范围

本文件规定了地理标志产品东莞腊肠的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产企业基本条件、原料、生产工艺、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局2024年第566号公告批准保护的地理标志产品东莞腊肠。

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 317 白砂糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 9695.31 肉制品 总糖含量测定

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 23493 中式香肠质量通则

GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

东莞腊肠 Dongguan sausage

在东莞腊肠地理标志保护范围内，以产地范围内屠宰的新鲜或冷鲜的猪后腿瘦肉、新鲜或冷冻的猪 脊膘肥肉、天然猪肠衣、浓度不低于50° 的清香型白酒为主要原料，以酱油、白砂糖、食用盐等为辅料，经原 料处理、配料、灌肠、生晒/烘烤、修整、包装等工序制成的非即食的腊肠。

4 地理标志产品保护范围

地理标志产品东莞腊肠保护范围为广东省东莞市现辖行政区域，地理标志保护范围见附录A。

5 生产企业基本条件

5.1 生产企业人员、环境、生产设备、车间及设施应符合GB 12694、GB/T 27301及GB 14881 的要求。

5.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

6 原料

6.1 基本要求

所有原料应符合食品安全标准的规定。

6.2 猪肉

选用当地屠宰的新鲜或冷鲜的猪后腿瘦肉，新鲜或冷冻的猪脊膘肥肉，应符合GB 2707、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3的规定。

6.3 猪肠衣

选用天然猪肠衣，应符合GB/T 7740的规定。

6.4 高度白酒

选用浓度不低于50° 的清香型白酒，应符合GB 2757和GB/T 10781.2的规定。

6.5 酱油

应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。

6.6 白砂糖

应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

6.7 食用盐

应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

6.8 其他原料

应符合相应的产品标准的规定。

7 生产工艺

7.1 生产过程中的卫生要求

应符合GB/T 27301和GB 14881的规定。

7.2 工艺流程

原料处理→配料→灌肠→生晒/烘烤→修整→包装。

7.3 生产要点

7.3.1 原料处理

7.2.1.1 肥肉处理。将肥肉切成规格为4 mm×4 mm×4 mm至10 mm×10 mm×10 mm的肉粒，用45℃～55℃的热水多次泡洗，直至触摸无油脂沾手，洗净沥干水分备用。

7.2.1.2 瘦肉处理。将肉筋、碎骨剔除后切成小块，用25℃～45℃的温水泡洗至水无血色，清洗沥干水分后，切成规格为4 mm×4 mm×4 mm至8 mm×8 mm×8 mm的肉粒。

7.3.2 配料

按肥肉不高于30%的比例，将处理好的猪肉与白酒、酱油、白砂糖、食用盐等辅料充分搅拌融合。

7.3.3 灌肠

将与辅料充分搅拌融合后的猪肉均匀灌入猪肠衣中，打孔排气排水，用莞草将其绑成4 cm～9 cm长的小节。

7.3.4 生晒/烘烤

秋冬季节，常温生晒8天～10天，或40℃～60℃温度下烘烤48小时～96小时，至水分不高于25%。

8 要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	瘦肉呈鲜红、玫瑰红、暗红色，肥肉呈乳白色，有光泽
外 观	肠身短且粗，结实有弹性，表面干爽不油腻
口 感	口感咸甜适中，松弹，皮脆肉爽
风 味	具有浓郁的甜香和酒香，甘香醇厚

8.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/（%）	≥ 16
脂肪/（%）	≤ 45
水分/（%）	≤ 25
氯化物（以 NaCl 计）/（%）	≤ 6
总糖（以葡萄糖计）/（%）	≤ 18
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤ 0.50

8.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.4 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

8.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官检验

9.1.1 色泽、外观，取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下通过目测等方法进行检验。

9.1.2 口感、风味通过将产品隔水蒸熟后，通过品尝进行检验。

9.2 理化检验

9.2.1 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

9.2.2 脂肪

按GB 5009.6的规定执行。

9.2.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

9.2.4 氯化物

按GB 5009.44的规定执行。

9.2.5 总糖

按GB/T 9695.31的规定执行。

9.2.6 过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

9.3 污染物检验

按 GB 2762 的规定执行。

9.4 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同一班次、同一投料、同一工艺条件生产的产品为一组批。

10.2 抽样

按GB/T 23493的规定执行。

10.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、过氧化值。产品经检验合格后方可出厂。

10.4 型式检验

型式检验项目为第8章要求中全部项目。型式检验的周期为每年至少一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 企业首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d) 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 重新恢复生产时。

10.5 判定规则

检测结果全部符合要求的，则判定该批次产品为合格；净含量、感官指标、理化指标有一项不合格时，应加倍抽样复检，如仍有不合格项，则判该批为不合格；污染物限量、食品添加剂有一项不合格，不得复检，判该批产品为不合格。

11 标签、标志、包装、运输和贮存

11.1 标签、标志

11.1.1 预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定，包装箱（盒）上应标明产品名称、数量（净重）、生产单位、产地、包装日期、执行标准等。

11.1.2 图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.1.3 取得东莞腊肠地理标志产品专用标志使用权的产品标志还应符合 GB/T 17924 的有关规定。

11.2 包装

产品内包装复合膜袋应符合GB 4806.13规定；运输包装采用瓦楞纸箱，其材料应符合GB/T 6543的规定。

11.3 运输

运输工具必须干燥、清洁、运输中不得倒放、侧放及重压。不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运，并应避免曝晒、雨淋。搬运时应轻搬轻放。

11.4 贮存

产品应存放在通风、干燥、清洁的库房内，堆放时应离地、墙20 cm。不应堆放过高，产品不得与有毒或有特殊气味的物品或变质、虫蛀、易污染的物品存放在一起，并应远离热源，避免日晒、雨淋。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/977010042061010025>