

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4282—2023

## 腊肠加工技术规范

Technical specification for the production of dry-cured sausage

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国肉类食品综合研究中心、湖南唐人神肉制品有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、合肥工业大学、金字火腿股份有限公司、中山市黄圃食品腊味商会、成都希望食品有限公司、科尔沁左翼中旗国家现代农业产业园服务中心、通辽市哈林肉业有限公司、东北农业大学。

本文件主要起草人：王守伟、宋忠祥、臧明伍、成晓瑜、池东、徐宝才、马晓钟、赵冰、刘文营、姜勇、付浩华、曲超、周辉、孔保华、王乐、李享。



# 腊肠加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了腊肠加工技术规范的术语和定义、产品分类、加工企业基本条件要求、原辅料、添加剂和加工用相关产品要求、加工技术要求、记录和文件管理。

本文件适用于腊肠的生产。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 7740 天然肠衣  
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉  
GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉  
GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品  
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
GB/T 19480 肉与肉制品术语  
GB/T 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范  
GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范  
GB/T 23493 中式香肠  
GB/T 29342 肉制品生产管理规范  
NY/T 3524 冷冻肉解冻技术规范

## 3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**腊肠** **dry-cured sausage**

中式香肠 Chinese sausage

风干肠 air-dried sausage

以畜禽肉或其可食用副产物为主要原料，经切碎或绞碎后按照一定比例加入食用盐、香辛料等辅料混匀，腌制后(或不腌制)充填成型，经干制、熏制(或不熏制)等工艺制成的非即食干肠制品。

[来源：GB/T 19480—2009, 3.1.10, 有修改]

### 3.2

**干制** **drying**

通过烘焙、晾晒或风干等工艺使肉制品干燥失去部分水分的过程。

### 3.3

#### 熏制 smoking

利用木材、茶叶、糖、稻壳等材料不完全燃烧而产生的熏烟使肉制品呈现烟熏风味,或者利用烟熏香味料经添加、喷涂或浸泡等工艺使肉制品呈现烟熏风味的加工过程。

### 3.4

#### 直接烟熏法 direct-smoking

在特定空间内,利用木材、茶叶、稻壳等材料不完全燃烧产生的熏烟对肉制品直接进行熏制的方法。

### 3.5

#### 间接烟熏法 indirect-smoking

利用单独的烟雾发生器发烟产生具有一定湿度和温度的熏烟,可经过滤后引入烟熏室,对肉制品进行熏制的方法。

### 3.6

#### 液熏法 liquid-smoking

利用烟熏香味料经添加、喷涂或浸泡等工艺使肉制品呈现烟熏风味的方法。

## 4 产品分类

按照原料来源,可分为畜肉腊肠、禽肉腊肠、副产物腊肠和混合原料腊肠等。

## 5 加工企业基本条件要求

### 5.1 生产加工要求

应符合 GB 14881 的规定,同时宜符合 GB/T 20809、GB/T 20940、GB/T 29342 的规定。

### 5.2 生产用水要求

应符合 GB 5749 的规定。

## 6 原辅料、添加剂和加工用相关产品要求

### 6.1 一般要求

原料、辅料、添加剂、肠衣以及加工用相关产品应具备合格证明文件,并按其要求储存,每批次均应进行验收,验收合格方可使用。

### 6.2 原料

鲜、冻畜禽肉及其可食用副产物应符合 GB 2707 的规定,鲜、冻畜肉同时宜符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 17238、GB/T 9961 的规定,鲜、冻禽肉及其可食用副产物同时应符合 GB 16869 的规定,猪副产品同时宜符合 GB/T 9959.4 的规定。

### 6.3 辅料

应符合相关国家标准、行业标准和有关规定。

### 6.4 添加剂

应符合相关国家标准、行业标准和有关规定。

### 6.5 肠衣

天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定,胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定,其他肠衣或模具应符合相关标准和规定。

### 6.6 加工用相关产品

产品在加工过程中使用的洗涤剂、消毒剂以及加工工具、设备应符合 GB 14881 及相关标准的规定。

## 7 加工技术要求

### 7.1 工艺流程

应符合图 1 的规定。

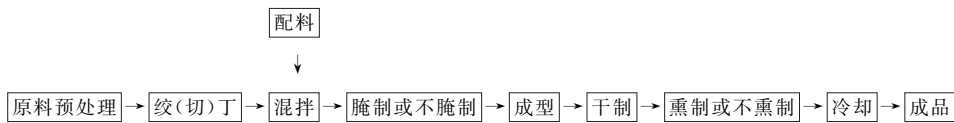


图 1 腊肠加工工艺流程

7.2 加工技术

7.2.1 原料预处理

7.2.1.1 加工前鲜原料肉中心温度应控制在 $-5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，冷冻原料肉解冻环境温度最高不应超过 $21\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；解冻后中心温度宜控制在 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，最高不应超过 $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；不同解冻方法与要求应符合 NY/T 3524 的规定。

7.2.1.2 原料肉修整应去掉碎骨、淤血块、污物、筋膜等，根据需要可进行清洗、沥干，修整车间温度不高于 $12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.2 绞切丁

将原料肉绞切丁，脂肪需要漂洗的，水温不宜高于 $75\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，漂净浮油后应冷却、沥干。

7.2.3 配料

按照产品工艺要求进行配制，添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定。

7.2.4 混拌

将配料按一定比例添加，并搅拌均匀。

7.2.5 腌制

若需要，可进行腌制处理，环境温度不高于 $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.6 成型

根据产品的不同，可采用充填入肠衣或模具等方式使物料成型，充填入肠衣的按照需要长度进行分段，必要时扎针排气、漂洗。

7.2.7 干制

根据工艺需要选择烘焙、风干、晾晒等干制方法，高温烘焙（风干）干制温度应控制在 $25\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；低温风干干制温度应控制在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；自然晾晒或风干的香肠宜悬挂于有阳光或阴凉通风处；利用发酵菌种发酵辅助干制工艺的，菌种必须符合国家有关标准或规定。根据不同干制方法控制干制时间，成品水分含量应符合 GB/T 23493 的规定。

7.2.8 熏制

若需要，熏制可选用直接烟熏法、间接烟熏法、液熏法等，熏制温度不宜高于 $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.9 冷却

温度高于室温时，应置于干燥、洁净、低于室温环境，使产品降至室温。

7.3 加工关键点控制

应包括但不限于：

- a) 原辅料的验收；
- b) 干制的参数控制；
- c) 熏制的参数控制。

8 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的规定。