

SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0415—95

出口猪肉灌肠检验规程

Rule for inspection of pork sausage for export

1995-09-20 发布

1996-01-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

出口猪肉灌肠检验规程

Rule for inspection of pork sausage for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口猪肉灌肠的技术要求及检验方法。

本标准适用于用猪肉糜灌制经烘烤水煮、染色和烟熏制成的出口猪肉灌肠(红肠)的检验。

2 引用标准

- GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 7741 出口盐渍肠衣检验方法
- GB 9695.6 肉制品 胭脂红着色剂测定
- GB 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量测定
- GB 9695.14 肉制品 淀粉含量测定
- GB 9695.15 肉与肉制品 水分含量的测定
- SN 0168 出口食品平板菌落计数
- SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
- SN 0170 出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN/T 0410.2 出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程

3 术语

3.1 色圈

灌肠为食用色素染成红色,横切断面肠衣,染色渗入肉糜所形成的颜色圆圈。

3.2 核桃纹状皱纹

经烘烤后灌肠表面收缩形似核桃皱纹。

3.3 气孔

横切灌肠断面肉糜出现的孔眼。

4 技术要求

- 4.1 原料肉须品质新鲜,色泽正常。
- 4.2 辅料应符合国家卫生标准。
- 4.3 必须建立良好操作规范(GMP)和应用危害分析及关键控制点系统(HACCP)。
- 4.4 灌肠为长杆型,经烘烤、水煮、染色、烟熏而制成,肉质紧密而富有弹性,具有本产品的滋味和香味。