

中华人民共和国国家标准

GB/T 7740—2022 代替 GB/T 7740—2006

天 然 肠 衣

Natural casings

2022-10-12 发布 2023-05-01 实施

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。

本文件代替 GB/T 7740—2006《天然肠衣》,与 GB/T 7740—2006 相比,除结构调整和编辑性改动外,主要技术变化如下:

- a) 更改了天然肠衣、单付、把、起用长度、筋络和干制套管肠衣的定义(见 3.1、3.6、3.7、3.8、3.9、3.21,2006 年版的 3.1、3.4、3.6、3.7、3.8、3.20);
- b) 增加了原肠、半成品肠衣的定义(见 3.2、3.3);
- c) 删除了拐头、羔羊胃的定义(见 2006 年版的 3.10、3.11);
- d) 更改了产品分类和命名(见第4章,2006年版的第4章);
- e) 更改了国产肠衣原料验收、加工要求(见 5.1.1 和 5.3.2,2006 年版的 5.1 和 5.2);
- f) 增加了进境肠衣原料验收、加工要求(见 5.1.2 和 5.3.2);
- g) 增加了原肠包装、加工的防疫要求(见 5.1.3 和 5.3.1);
- h) 增加了去除牛、羊肠衣中风险物质要求(见 5.3.3 和 6.3);
- i) 删除了实验室理化项目限量值和检测标准(见 2006 年版的 5.4 和 6.5.2.1);
- j) 将肠衣检验过程更改为"试验方法"和"检验规则"两章(见第6章、第7章,2006年版的第6章);
- k) 更改了肠衣检验光线条件(见 6.1,2006 年版的 6.5.1.1);
- 1) 更改了猪、羊肠衣口径测量卡尺规格(见 6.5.1,2006 年版的 6.5.1.4.1);
- m) 更改了肠衣口径测量操作方法(见 6.5.2,2006 年版的 6.5.1.4.2);
- n) 更改了带大带小比的公式中各项单位和有效保留数字(见 6.5.4,2006 年版的 6.5.1.4.4);
- o) 删除了肠衣长度测量时盛水的容器(2006 年版的 6.5.1.5.1);
- p) 更改了肠衣长度测量操作方法(见 6.6.2,2006 年版的 6.5.1.5.2);
- q) 删除了检验内容中的卫生、规格、数量、质量、包装、标签、标志及唛头(2006 年版的 6.2);
- r) 删除了检验方式中生产加工过程的监督管理(2006 年版的 6.3);
- s) 更改了实验室抽样方法,移至附录(见附录 A,2006 年版的 6.4.6.2);
- t) 更改了肠衣品质情况抽样要求(见 7.4.3,2006 年版的 6.4.2.1.1);
- u) 更改了肠衣检验记录保留期限(见 7.6.2,2006 年版的 6.6.2);
- v) 更改了肠衣外包装标志要求(见 8.2.2,2006 年版的 7.2.2);
- w) 增加了盐渍肠衣保存期限要求(见 8.3.1);
- x) 增加了肠衣运输中温控设施要求(见 8.4.1);
- y) 增加了天然肠衣贮存容器要求(见 8.4.3)。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位:中国食品土畜进出口商会、浙江惠隆对外贸易有限责任公司、杭州海关、南京海关、中国肉类协会、江苏联众肠衣有限公司、上海耐恰尔肠衣有限公司、中国肉类食品综合研究中心、河南双汇投资发展股份有限公司。

本文件主要起草人: 臧娟、苏义凤、丁天健、王志刚、李东明、李卫军、詹福祥、金国良、林珊珊、

GB/T 7740—2022

王世军。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- ——1987 年首次发布为 GB/T 7740—1987《出口肠衣》;
- ——2006 年第一次修订时并入了 GB/T 7741—1987《出口盐渍肠衣》的内容,修订为 GB/T 7740—2006《天然肠衣》;
- ——本次为第二次修订。

天 然 肠 衣

1 范围

本文件规定了天然肠衣的产品分类和品名、技术要求、试验方法、检验规则,以及包装、标志、贮存和运输要求。

本文件适用于各类天然肠衣。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天然肠衣 natural casings

健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官,经过刮制、去油等特殊加工,对保留的部分进行盐渍或干制的动物组织,是灌制香肠、香肚等的衣膜。

3.2

原肠 intestines/runners

未经刮制的健康牲畜的肠道。

[来源:GB/T 22637—2008,3.2,有修改]

3.3

半成品肠衣 semifinished casings

原肠经加工去除脂肪组织、浆膜、肌层和黏膜,所剩下的半透明状的黏膜下层。

3.4

盐渍肠衣 salted casings

专用盐腌制的天然肠衣。

3.5

干制肠衣 dried casings

腌制清洗后经晾干或烘干的天然肠衣。

3.6

单付 single bundle

总长度为12.5 m,不超过3节的盐渍猪、羊肠衣。

3.7

把 hank

总长度为 91.5 m 的猪、羊肠衣及一定长度的牛肠衣。

3.8

起用长度 minimum length

生产时所保留肠衣的最短长度。

注: 比如:短短码 0.75 m 起用,短码 1 m~2 m;长码 2 m 起用。