

猪原肠、半成品

1 主题内容与适用范围

本标准规定了猪原肠、半成品的加工要求、质量要求、检验方法、检验规则及储藏包装运输。

本标准适用于猪原肠、半成品加工、购销交接。

2 术语

- 2.1 色泽:原肠为出腔后的新鲜自然色,半成品为白色、乳白色、淡粉红色。
- 2.2 气味正常:肠衣的自然气味。
- 2.3 破洞:3mm 以上(含 3mm)的洞(不含软洞)。
- 2.4 软洞:灌水后拢水继续扩大者。
- 2.5 靛点:肠衣出现的黑灰色斑点。
- 2.6 麻筋:肠壁上含有明显的筋络。
- 2.7 盐蚀:肠壁上出现斑疤,手感粗糙,失去韧力。
- 2.8 并条:腌肠时盐少所致,肠衣相互粘连。
- 2.9 干皮:肠壁上出现白色或浅白色的片状斑。
- 2.10 杂质:肠衣上沾的泥沙、毛发、粪污等。
- 2.11 锈蚀:肠衣接触铁器出现的铁锈色点。
- 2.12 毛头:肠衣两端不齐头。
- 2.13 粪蚀:原肠倒粪不净而引起的腐蚀。
- 2.14 洒水:肠衣灌水后渗水极快。
- 2.15 松皮:拢水后肠衣变形,皮质松软。
- 2.16 口径:肠衣的直径。
- 2.17 弯头:由胃(幽门)到十二指肠。
- 2.18 两端完整:由十二指肠到盲肠止,俗称大小头齐全。

3 原肠

3.1 加工要求

3.1.1 原肠取自经兽医宰前宰后检验合格之猪的小肠。要及时去油倒粪,保持品质新鲜,两端完整无破损。

3.1.2 肠刮台须平滑洁净。

3.2 质量要求

3.2.1 品质:新鲜,色泽、气味正常,保持洁净,不得接触金属物品或沾染杂质。腐败变质、失去拉力或有腐败气味、异味、不透明的麻筋及仔猪肠不收购。

3.2.2 等级规格

一等:两端完整,不带破伤,以自然长度为一根;或两端不完整,但长度在 14m 以上不带破伤者,亦

做一根计算。

二等:两端不完整,长度在 14m 以上,允许带一个破洞或两节,短节不得少于 3m。

三等:长度在 14m 以上,允许带两个破洞或三节,最短节不得少于 3m。

3.2.3 等级比差

一等为 100%,二等为 80%,三等为 60%。

4 半成品

除用肠衣专用盐腌渍外,不得使用含有损坏肠质或妨碍食用卫生的化学物质,无杂质、并条、疵点、锈蚀、盐蚀、破洞割齐、不带毛头、弯头。

4.1 气味正常:无腐败及其他异味。

4.2 色泽:白色、乳白色、淡粉红色。

4.3 规格:打成折叠把,每把长度 100m、13 节;或每把 125m、16 节;最短节不得少于 3m。

4.4 短码:每把长度 100m 或 125m,允许最短节为 1m。

4.5 口径:24mm~34mm 为小口径;34mm 以上为大口径。

5 检验方法

5.1 色泽、洁净、气味的检验:采取感官检验。应在自然光线下查看色泽及外观的洁净,同时用鼻嗅其气味。

5.2 伤残程度的检验:采取逐根灌水检验,使肠衣胀满,检查肠壁的刮制、伤痕、筋络及韧力。

5.3 长度的检验:

5.3.1 用具及设备:米尺、操作台。

5.3.2 原肠长度的测量:原肠置于操作台,自然平直用米尺准确测量。

5.3.3 半成品长度的测量:半成品自然平直地置于操作台,用米尺接头衔接地测量长度。

5.4 口径的检验:

5.4.1 用具和设备:卡尺、操作台。

5.4.2 肠衣冲水后,拢水用卡尺准确测量口径的大小。

6 检验规则

6.1 清点数量。

6.2 取样:比例 10%。

6.3 感官检验。

6.4 冲水检验。

6.5 检验后不符合质量要求的半成品,由交接双方协商处理。

6.6 抽样检验结果发生争议,交接双方共同取样复验,以复验结果为最终结果。

7 储藏、包装、运输

7.1 肠衣下缸(桶、池)前,先于缸(桶、池)底铺少许肠衣专用盐,将盐渍之肠衣逐把拧紧层层排紧于缸(桶、池)内,中心留有空隙,肠衣上覆盖清洁白布,并灌入波美 24 度以上浓度的澄清饱和盐卤。盐卤应超过肠把 6cm,务使肠把浸没水盐卤内,以免变质。

7.2 肠衣下缸(桶、池)时,发现缺盐,并条的半成品,应剔出加盐重腌,库存半成品应经常检查,必要时应翻缸(桶、池)换卤,防止变质。

7.3 半成品入缸(桶、池)后应做好标记(品名、日期、数量、产地)。

7.4 冷库卫生条件要符合食品卫生法规定的卫生要求,严禁污染及存放其他物品,温度为 0~10℃。

7.5 包装

7.5.1 容器须坚固、清洁,符合食品卫生要求。

7.5.2 包装完毕后,应做好品名、规格、数量、生产日期、产地等标记。

7.6 运输:及时调运,防日晒,防雨淋,防污染。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由北京畜产进出口公司负责起草。

本标准主要起草人孙淑惠、李国庆、尹桂香。