

猪 大 肠 头

1 主题内容与适用范围

本标准规定了猪大肠头的收购要求、操作规程、检验方法、检验规则及储藏包装运输。

本标准适用于猪大肠头的加工、购销交接。

2 术语

- 2.1 色泽:白色、乳白色、淡粉红色。
- 2.2 品质:肠衣新鲜、卫生、完好的程度。
- 2.3 气味:肠衣的自然气味。
- 2.4 疮疤:肠衣本身带有的疤痕。
- 2.5 锈蚀:肠衣接触铁器出现的锈斑。
- 2.6 毛圈:肛门口带完整毛圈。
- 2.7 拔节:加工时操作不当,造成肠壁部分组织断裂。
- 2.8 杂质:肠衣上沾有泥沙、毛发、粪污等。
- 2.9 盐红:由嗜盐菌繁殖引起腌渍肠衣及肠盐呈红色。
- 2.10 扁径:肠衣放扁平测出的宽度。
- 2.11 大肠头:由直肠和部分结肠组成。

3 原肠收购要求

盐渍猪大肠头,是肠衣商品中最易变质的一种,因其质地软,脂肪厚、蛋白质丰富,适宜细菌繁殖,加工时稍不慎就会出现变质,所以选择原肠尤为重要。

- 3.1 品质:大肠头须取自经兽医宰前宰后检验合格之猪的带有肛门的直肠和部分结肠;气味、色泽正常,肠壁坚韧,清洁完整,不得有拔节,破洞和腐败气味。
- 3.2 规格:扁径在50mm以上(50mm指距肛门10cm处)。长度:短的不短于0.7m,长的1.2m以上。必须带有完整清洁毛圈。
- 3.3 加工要求:
 - 3.3.1 取直肠:割开齐尾根处,伸进刀头,齐肛门外圈连直肠(连肛门一端),割成圆形使其与猪体分离。
 - 3.3.2 扯大肠:将连于直肠的脂肪靠骨盆割离,趁热气未散发时,将直肠带肛门及膀胱连一部分结肠(长约1.5m多)从内脏扯出。扯出的大肠头要立即冲洗,翻转过来。
 - 3.3.3 灌水检查:剔出毛圈破损、严重红斑、疮疤、拔节及长度不够的大肠头。操作时须保持清洁,不能沾染杂质。

4 操作规程

- 4.1 将粘膜以外的大肠头放缸内,并经常以光滑木棍搅动,使大肠头全部受浸洗,洗净不良气味的粘液。

4.2 刮油与修毛圈:将大肠头放在工作台上,用三个或四个手指撑住肛门,然后将肉和油筋割净,肛门处毛圈必须保留 2~3mm。毛圈的肉要求整齐、洁净、薄厚均匀。刮油时用力平稳,防止割破大肠,影响质量。在刮油时要按出口要求“带油”、“无油”的规格加工,“带油”的大肠头只须把肛门处大块肉、油脂刮去,其余保留下来;“无油”的大肠头要求刮净油脂,但要注意不能损伤肠壁。

4.3 冲水:在冲水时要逐个检查毛圈是否整齐、洁净,发现不合格的要整修,把毛圈上表皮、污垢刮去,杂质要用软硬适度的刷子刷净,以求卫生,避免变质。整修后的大肠头立即翻过来,粘膜层向外放在池内泡(流动水进一步浸洗粘液、血色素,浸至大肠头呈粉红色),浸泡时间根据各地情况掌握。

4.4 去粘膜:去掉粘膜对保护大肠头的品质及色泽有一定作用,如粘膜不净就不易保管,产品会变黄,产生酸味和变质。因此在去粘膜时一定要注意去净。把大肠倒进“去膜机”内,边转动边用水冲洗,一般以眼看手摸肠壁光滑为止(去膜机须保持清洁)。

4.5 腌肠:把待腌的大肠头逐根放在工作台上,先把油脂一面腌好,平放筛内盖上白布沥去卤水,沥卤时间根据肠衣品质和气温而定。由于大肠头肠壁肥厚,一次不易腌透,在打把前要复腌一次。根据大肠头长度按规格打成五根为一把。

4.6 入缸:把大肠头按其规格分别入缸,入缸时每层撒少许肠衣专用盐,然后灌入波美 24 度饱和盐卤,使肠衣完全浸泡在盐卤内,以免肠体蛋白质氧化损坏肠衣质量。

5 检验方法

5.1 色泽、洁净、气味的检验:采取感官检验,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:采取逐根冲气检验,使肠衣胀满,检查肠壁的刮制、伤痕及韧力。

5.3 长度、扁径的检验:

5.3.1 用具及设备:米尺、工作台。

5.3.2 长度的测量:大肠头自然平直地置于工作台上,用米尺准确测量长度。

5.3.3 扁径的测量:大肠头平放于工作台上,用米尺准确测量其扁径。

6 检验规则

6.1 清点数量。

6.2 取样检验。

6.3 感官检验。

6.4 冲气检验。

6.5 检验后不符合质量要求的,由交接双方协商处理。

6.6 取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 装桶的大肠头必须经过 7 天以上缸腌渍,沥净生卤,每 5 根为一把,每桶装 100 把。

7.2 平摆装桶,每桶装六层,每双把重叠平摆为一层。第一层装 8 双把,第二层至第四层 9 双把,第五层 8 双把,第六层 7 双把为适宜。

7.3 边装桶边压紧压平,每装一层撒一层肠衣专用盐,最后灌入波美 24 度饱和盐卤,以保持肠衣湿润为适宜。装桶时随机甩样品二把,供检验。

7.4 库存产品应经常检查,防止变质,装桶后的肠衣,应在桶上做好标记(品名、数量、日期、产地)。

7.5 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,冷库温度为 0~5℃。

7.6 包装

- 7.6.1 容器须坚固、清洁,符合食品卫生要求,一般以塑料桶为宜。
 - 7.6.2 包装完毕后,应做好品名、规格、生产日期、产地、数量等标记。
 - 7.7 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。