



中华人民共和国国家标准

GB/T 23586—××××

代替 GB/T 23586—2009

酱卤肉制品质量通则

General quality for soy sauce and pot-roast meat products

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替 GB/T 23586—2009《酱卤肉制品》，与 GB/T 23586—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了酱卤肉制品的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料、辅料要求(见 5.1、5.2,2009 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 5.2.1)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.2.2)；
- 删除了微生物指标要求(2009 年版的 5.2.3)；
- 更改了净含量要求(见 6.3,2009 年版的 5.2.4)；
- 增加了生产加工管理要求(见第 7 章)；
- 更改了感官、水分、蛋白质、净含量检验方法(见 8.1、8.2、8.3、8.4,2009 年版的 6.1、6.2、6.3、6.8)；
- 删除了氯化钠、亚硝酸盐、铅、无机汞、镉、总汞、微生物检验方法(见 2009 年版的 6.4、6.5、6.6、6.7)；
- 更改了组批要求(见 9.1,2009 年版的 7.1.2)；
- 更改了抽样要求(见 9.2,2009 年版的 7.1.2、7.2.3)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2009 年版的 7.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2009 年版的 7.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 7.1.3、7.2.4)；
- 更改了标志要求(见 10.1,2009 年版的 8.1)；
- 更改了包装要求(见 10.2,2009 年版的 8.2)；
- 更改了贮存要求(见 10.3,2009 年版的 8.4)；
- 更改了运输要求(见 10.4,2009 年版的 8.3)；
- 增加了销售要求(见 10.5)

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：烟台喜旺肉类食品有限公司、绝味食品股份有限公司、山东德州扒鸡股份有限公司、合肥工业大学、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、浙江麦尚食品有限公司、温州市老李食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、太原六味斋实业有限公司、平度波尼亚食品有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、山西省检验检测中心、北京天福号食品有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、成都希望食品有限公司、南京农业大学、泉州嚼乐食品有限公司、广东无穷食品集团有限公司、江苏雨润肉食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、廖记食品有限责任公司、上海来伊份股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、金华金年火腿有限公司、温州萨啦咪食品有限公司、青岛骨里香实业有限公司、杭州大康腌腊食品有限公司、杭州冠华王食品有限公司、四川高金实业集团股份有限公司、广东真美食品股份有限公司、浙江

佳时食品有限公司、青岛鑫复盛餐饮有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、金华金贸火腿有限公司、味斯美食品科技(安吉)有限公司、浙江御庄园食品股份有限公司、江南大学、广州皇上皇集团股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、嘉兴吴震懋食品有限公司、浙江田歌实业股份有限公司、浙江新辰食品股份有限公司、浙江老汤火腿食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、湖北安井食品有限公司、浙江心安食品有限公司、莱阳市检验检测中心、聊城市检验检测中心、青岛新万福食品有限公司、深圳市红井和食品有限公司、青岛谱尼测试有限公司、泰州安井食品有限公司、创味舌尖冻干食品科技(中山)有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司、辽宁心安食品科技有限公司。

本文件主要起草人：徐宝才、王守伟、刘振宇、厉建军、江浩、张庆永、张春彦、钮忠华、马显秋、李春保、陈召桂、杜巧珍、单生文、崔贵海、王彩虹、周辉、武志明、赵向进、荣庆军、赵冰、梁宝爱、雷富强、訾亚静、李宝臻、倪来学、吴昊、亚本勤、姜勇、鲁振、张淼、陈恩兵、杨焕彬、李超、顾千辉、章燎源、何冬云、薛向阳、魏晓盼、李晓春、张丽华、杨明、王伟强、叶力、倪秀亲、严红兵、金霞、张春、庄沛锐、陈楚锐、丁红华、杨仕真、费红军、张吉林、蔚盛超、陈天琦、范大明、刘永强、褚洁明、徐国荣、程雅锦、徐杏生、张志刚、乔康银、胡忠良、谭琦、王珊珊、徐向东、杨凯、逢明祝、刘成阳、肖永强、嵇春波、江恒、龚启宙、刘一峰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为 GB/T 23586—2009；
- 本次为第一次修订。

酱卤肉制品质量通则

1 范围

本文件规定了酱卤肉制品的产品分类、原辅料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标志、包装、贮存、运输及销售的要求，描述了检验方法。

本文件适用于酱卤肉制品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱卤肉制品 **soy sauce and pot-roast meat products**

以鲜(冻)畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌制(或不腌制)、酱制或卤制、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

4 产品分类

按照产品原料的不同分为：

- 酱卤畜肉类：以畜肉为主要原料加工而成的酱卤肉制品；
- 酱卤禽肉类：以禽肉为主要原料加工而成的酱卤肉制品；
- 酱卤其他类：以畜、禽动物的可食副产品(包括畜禽的头、颈、翅、爪、蹄、尾、皮、骨、内脏等部位)主要原料加工而成的酱卤肉制品。

5 原辅料要求

5.1 原料

原料肉应符合国家标准或行业标准的规定。

5.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	具有产品固有的外观
色泽	具有产品固有的色泽
组织状态	具有产品应有的组织形态
风味	具有产品应有的滋味、气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	酱卤畜肉类	酱卤禽肉类	酱卤其他类
蛋白质/(g/100 g) \geq	20.0	15.0	8.0
水分/(g/100 g) \leq	70.0	70.0	80.0

注：蛋白质、水分指可食部分。

6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，散装产品除外。

7 生产加工管理

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

8 检验方法

8.1 感官

取样品置于白色器皿内(冻品需提前解冻),在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态和杂质,并品尝其风味。

8.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样,保证抽样数量满足检验项目的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验,产品合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 每半年应对产品进行一次型式检验,发生下列情况之一的应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

9.4.2 型式检验项目包含本文件第 6 章规定的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验判定规则:出厂检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求,出厂检验项目如有不合格,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

9.5.2 型式检验判定规则:型式检验项目全部符合本文件,判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目,应在原批次产品中双倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件要求。

10 标志、包装、贮存、运输及销售

10.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装容器与材料应符合 GB 23350 和相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 包装完整,无损坏,无污染。

10.3 贮存

10.3.1 应在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~10℃或-18℃以下贮存。

10.3.2 贮存时应包装完整、不破不漏,避免有毒物质的污染。不应与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

10.4 运输

10.4.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。

10.4.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈碰撞等,防止食品受到不良影响。

10.4.3 有低温贮存要求的产品,应配有符合相应温度要求的运输条件。

10.5 销售

应符合 SB/T 10826 的相关规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-