



中华人民共和国国家标准

GB/T 23969—××××

代替 GB/T 23969—2009

肉干质量通则

General quality for dried meat dice

××××-××-×× 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 23969—2009《肉干》，与 GB/T 23969—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉干的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了肉糜干的定义(见 3.2,2009 年版的 3.2)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 5.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 5.2.6)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 5.3)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.4)；
- 删除了微生物指标(见 2009 年版的 5.5)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2009 年版的第 7 章)；
- 更改了水分检验方法(见 8.2.1,2009 年版的 6.2.1)；
- 更改了脂肪检验方法(见 8.2.2,2009 年版的 6.2.2)；
- 更改了蛋白质检验方法(见 8.2.3,2009 年版的 6.2.3)；
- 更改了氯化物检验方法(见 8.2.4,2009 年版的 6.2.4)；
- 更改了总糖检验方法(见 8.2.5,2009 年版的 6.2.5)；
- 删除了铅、无机砷、镉、总汞的检验方法(见 2006 年版的 6.2.6、6.2.7、6.2.8、6.2.9)；
- 删除了微生物检验方法(见 2009 年版的 6.3)；
- 更改了组批要求(见 9.1,见 2009 年版的 7.1)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2009 年版的 7.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 7.3.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 7.4)；
- 更改了标签和标志要求(见第 10 章,2009 年版的 8.1)；
- 增加了销售要求(见第 14 章)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 9 章)。

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：广东真美食品股份有限公司、浙江唯新实业股份有限公司、三只松鼠股份有限公司、荷美尔(中国)投资有限公司、福建御厨食品有限公司、上海来伊份股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、江苏双鱼食品有限公司、味斯美食品(安吉)有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、浙江麦尚食品有限公司、倍思特食品(苏州)有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、浙江方圆检测集团股份有限公司、谱尼测试集团深圳有限公司、广东万田检测股份有限公司、国检(青岛)检测技术有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、浙江心安食品有限公司、资溪费歌食品有限公司、广州

皇上皇集团股份有限公司、荣成奥讯海洋生物科技有限公司、厦门银祥集团有限公司、辽宁心安食品科技有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：庄沛锐、刘振宇、吴红、顾千辉、章燎源、林玉海、陈楚锐、佟健、李燕秋、张丽华、杨明、褚洁明、骆生海、蔚盛超、费红军、钮忠华、顾建芳、鲁振、赵冰、王乐、张水锋、翁佳妍、嵇春波、范吉刚、王侠文、傅鹏、刘霭莎、孙震、林宏霖、王淑倩、张志刚、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 23969—2009；

——本次为第一次修订。

肉干质量通则

1 范围

本文件规定了肉干的产品分类、原辅料和投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售等要求，描述了检验方法。

本文件适用于肉干和肉糜干产品的生产、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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
- 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

肉干 **dried meat dice**

仅以单一畜禽肉为原料，经修割、预煮（或不预煮）、切丁（或片、条、丝）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、调味、复煮（或不复煮）、收汤（或不收汤）、蒸烤（或不蒸烤）、干燥、包装等工艺制成的熟肉制品。

3.2

肉糜干 **dried meat gruel dice**

仅以单一畜禽肉为原料，经修割、预煮（或不预煮）、切丁（或片、条、丝）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、调味、复煮（或不复煮）、收汤（或不收汤）、蒸烤（或不蒸烤）、干燥、斩碎、拌料、成型、烘干、包装等工艺制成的熟肉制品。

3.3

收汤 **concentrate**

将调味后的物料在复煮过程中不断翻炒，使汤汁被吸收蒸发的过程。

4 产品分类

4.1 肉干

4.1.1 根据畜禽肉原料不同可分为：牛肉干、猪肉干、其他肉干。

4.1.2 根据工艺不同可分为：煮制类肉干、蒸烤类肉干。

4.2 肉糜干

4.2.1 根据畜禽肉原料不同可分为：牛肉糜干、猪肉糜干、其他肉糜干。

4.2.2 根据工艺不同可分为：煮制类肉糜干、蒸烤类肉糜干。

5 原辅料和投料要求

5.1 原料

原料肉应来自非疫区，经检疫检验合格并符合相关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。

5.3 生产过程投料要求

根据配方计，肉糜干生产过程中淀粉的添加量应 $\leq 5\%$ ，外源蛋白配料（非肉类蛋白质）的添加量应 $\leq 2\%$ 。

注：外源蛋白配料添加量以蛋白有效含量计。

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	
	肉干	肉糜干
形态	呈片、条、粒、丝状，同一品种大小基本均匀，表面可带有细小纤维或香辛料	呈片、粒状或其他规则形状，同一品种大小基本均匀
色泽	呈棕黄色、棕红色、褐色、黄褐色或者黑色，色泽基本均匀	呈棕黄色、棕红色或黄褐色，色泽基本均匀
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味，甜咸适中	
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						
	肉干			肉糜干			
	牛肉干	猪肉干	其他肉干	牛肉糜干	猪肉糜干	其他肉糜干	
水分/(g/100 g)	≤	20.0(煮制类肉干、肉糜干)					
		40.0(蒸烤类肉干、肉糜干)					
脂肪/(g/100 g)	≤	10.0	12.0	12.0	10.0	10.0	
蛋白质/(g/100 g)	≥	30.0	28.0	26.0	23.0	20.0	
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	5.0					
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)	≤	35.0					

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》。

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 感官检验

取样品置于白色器皿内,在自然光下肉眼观察其形态、色泽和杂质;嗅其气味并品尝其滋味。

8.2 理化检验

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

8.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.2.4 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

8.2.5 总糖

按 GB/T 9695.31 规定的方法测定。

8.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

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

随机按表 3 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 3 抽样表

批量范围/包	样本数量/包
$\leq 1\ 000$	6
1 001~3 000	7~12
$\geq 3\ 001$	13~21

9.3 出厂检验

9.3.1 出厂检验项目:感官要求、水分、净含量。

9.3.2 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。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目包括本文件第 6 章规定的全部项目。

9.4.2 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。

9.5 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 标签和标志

10.1 标签

10.1.1 肉干、肉糜干的产品命名应与产品使用的原料肉保持一致。

10.1.2 标签上应按“产品分类”的规定标识产品类别。

10.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装

外包装和内包装材料应符合相关国家标准或行业标准的要求。

12 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有气味物品混装。

13 贮存

成品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥的仓库内，不应与有毒、有害、有异味的物品混存，并防止阳光直接照射。

14 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

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)
-