

T/YLSPJS

团 体 标 准

T/YLSPJS 003-2023

熟肉制品（中温流通）

Cooked meat products (Medium temperature circulation)

2023-09-10 发布

2023-09-12 实施

漯河市食品科学技术学会 发布

前 言

本标准按照 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》的规则起草。

本标准由漯河市市场监督管理局、河南双汇投资发展股份有限公司提出。

本标准由漯河市食品科学技术学会归口。

本标准起草单位：河南双汇投资发展股份有限公司、漯河汇享食品有限公司、漯河汇厨餐饮有限公司、漯河食品职业学院、漯河医学高等专科学校、中原食品实验室、洛阳市农产品安全检测中心、漯河职业技术学院、河南进口肉类指定口岸漯河查验区服务中心、华懋双汇实业（集团）有限公司、漯河双汇肉业有限公司、漯河华意食品有限公司、漯河汇特食品有限公司、漯河万中禽业加工有限公司、山东德州双汇食品有限公司、清远双汇食品有限公司、唐山双汇食品有限责任公司、宜昌双汇食品有限责任公司、绵阳双汇食品有限责任公司、上海双汇大昌有限公司、上海双汇大昌有限公司上海分公司、阜新双汇肉类加工有限公司、湖北武汉双汇食品有限公司、哈尔滨双汇北大荒食品有限公司、望奎双汇北大荒食品有限公司、黑龙江宝泉岭双汇北大荒食品有限公司、济源双汇食品有限公司、江苏淮安双汇食品有限公司、南昌双汇食品有限公司、郑州双汇食品有限公司、昆明双汇食品有限公司、芜湖双汇食品有限公司、沈阳双汇食品有限公司、南宁双汇食品有限公司、陕西双汇食品有限公司。

本标准主要起草人：单吉祥、刘贯勇、罗飞、赵光辉、黄娟、崔胜文、周晓茹、罗海澜、樊军浩、王晓楠、陈会民、李欢、徐俊涛、臧勇军、郭向阳、李剑矛、程斐斐、贾小辉、傅琳秋、张飞俊、吴中伟、曹帅、李娜、刘金玮、徐秋月、于梦琪、张民焕、张宁、孟子琬、钟欢欢、王春朋、常家琪、许朝阳。

本标准为首次发布。

熟 肉 制 品（中温流通）

1 范围

本标准规定了熟肉制品（中温流通）的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、销售和保质期等要求。

本标准适用于预包装和非定量包装熟肉制品（中温流通）。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.238	食品安全国家标准 食品水分活度的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 19480	肉与肉制品术语
GB/T 26604	肉制品分类
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第70号 《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司（局）函 质检食监函[2012]227号 《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

3 术语和定义

GB/T 19480和GB/T 26604界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 熟肉制品

以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，添加适量辅料，经预处理、配料及相应熟制、杀菌工艺加工而成的可直接食用的或加热食用的肉制品。

3.2 中温流通

产品在0-10℃、0-15℃或0-25℃等不同温度条件下运输、贮存、销售等流通。

4 分类

4.1 根据熟制工艺不同，分为酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类（包括无淀粉产品（即淀粉含量≤1%））、肉灌肠类、发酵熟肉制品类、熟肉干制品、肉冻类和其他熟肉制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形状	具有产品应有的加工形状	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其形状、色泽、组织状态、杂质，品尝其风味。
色泽	具有产品应有的色泽	
组织状态	具有产品应有的组织状态	
风味	具有产品应有的风味，无异味	
杂质	无外来可见杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
氯化物(以Cl ⁻ 计),g/100g	≤	2.0	GB 5009.44
水分 ¹ , g/100g	≤	20	GB 5009.3
酸价 ² （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ³ （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
水分活度 ⁴ A _w	<	0.95	GB 5009.238
注：			
1、适用于熟肉干制品；			
2、适用于油炸肉类，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）、酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品除外；			
3、适用于油炸肉类；			
4、适用于发酵熟肉制品类。			

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数	应符合GB 2726的规定
大肠菌群	
致病菌限量	应符合GB 29921的规定

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行, 检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5.8 食品添加剂和食品营养强化剂

5.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关公告的规定。

5.8.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880及相关公告的规定。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同日生产的同一种产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

6.2.2 型式检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经生产企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

6.3.2.1 预包装食品：感官、净含量、过氧化值（仅限于油炸肉类）。

6.3.2.2 非定量包装食品：感官、过氧化值（仅限于油炸肉类）。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准中5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家监督部门提出要求时。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本标准时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、销售

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关要求的规定。

7.2 包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.3 运输、贮存、销售

应符合 GB 14881 的规定，根据产品特性选择在 0-10℃、0-15℃或 0-25℃等中温条件下运输、贮存、销售。

7.4 保质期

应根据产品特性确定保质期。
