

T/EJCCCSE

团 体 标 准

T/EJCCCSE XXXX-XXXX

肉制产品生产技术要求

Technical requirements for production of meat products

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

5 生产场所 2

6 生产工艺 2

7 质量控制 3

8 产品管理 4

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。

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。

本文件由南阳豫茗汇食品有限公司提出。

本文件由中国商业股份制企业经济联合会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

肉制产品生产技术要求

1 范围

本文件规定了肉制产品生产的原料要求、生产场所、生产工艺、质量控制、产品管理。
本文件适用于以畜、禽等动物肉类为主要原料，经加工制成的各类肉制产品的生产。

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 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 使用标准
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语
GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则
《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令（2005）75号

3 术语和定义

GB/T 19480-2009 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉制品 meat product

以畜禽产品为主要原料，配以其他辅料，经、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等任何一种或多种工艺加工而成的肉类制品。

4 原料要求

4.1 采购

原料肉应来自非疫区，并要求供方提供产地动物防疫监督机构出具的有效的动物产品兽医检疫合格证明、动物及动物产品运载工具消毒证明和非疫区证明。

4.2 验收

原料肉应符合 GB/T 9959.1-2019、GB/T 9959.2-2008、GB/T 9961-2008 等规定。

4.3 辅料

4.3.1 调味料、香辛料等应符合相应的食品安全文件和有关规定，具有正常的色泽、气味和滋味，无异味、无霉变、无杂质。

4.3.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2024 的规定，不得使用非食用物质作为食品添加剂。

4.3.3 生活饮用水应符合 GB 5749-2022 的规定。

5 生产场所

5.1 生产车间

5.1.1 生产车间的设计和布局应符合 GB 14881-2013 的规定，避免交叉污染。车间内应具备良好的通风、照明、防尘、防蝇、防鼠等设施。

5.1.2 地面应采用防滑、易清洁的材料铺设，有一定的排水坡度，排水系统畅通，无积水。墙壁和天花板应光滑、平整，无裂缝、无脱落，便于清洁和消毒。

5.1.3 生产设备和工器具应选用符合食品卫生要求的材质制作，表面光滑，无凹陷、无裂缝，易于清洗和消毒。设备和工器具应定期进行维护和保养，确保其正常运行和卫生状况良好。

5.2 人员卫生

5.2.1 从事肉制品生产的人员应保持良好的个人卫生习惯，勤洗澡、勤换衣、勤理发、勤剪指甲。进入生产车间前应穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，工作服应定期清洗和消毒。

5.2.2 生产人员应定期进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有传染性疾病、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事直接接触肉制品的生产工作。

5.2.3 在生产过程中，生产人员应严格遵守卫生操作规程，不得在车间内饮食、吸烟、随地吐痰等，避免对产品造成污染。

5.3 清洗与消毒

5.3.1 生产车间、设备、工器具等应定期进行清洗和消毒，保持清洁卫生。清洗和消毒应采用符合食品卫生要求的清洗剂和消毒剂，并按照规定的浓度和方法进行操作。

5.3.2 原料肉处理区域、加工区域、包装区域等应分别设置清洗和消毒设施，确保不同区域的设备和工器具能够得到及时有效地清洗和消毒。

5.3.3 生产过程中产生的废弃物应及时清理，存放在专用的废弃物容器内，并定期进行处理，防止废弃物对环境和产品造成污染。

6 生产工艺

6.1 生产基本流程

6.1.1 腌腊肉制品

原料肉→解冻（或不解冻）→修整→分切（成型）→滚揉（或腌制）→晾挂（风干）→包装（或不包装）。

6.1.2 酱卤肉制品

原料肉→解冻（或不解冻）→修整→分切（成型）→卤煮（卤制）→冷却→包装（或不包装）。

6.1.3 熏烧烤肉制品

原料肉→解冻（或不解冻）→修整→分切（成型）→配料→腌制→熏烤（或焙烤）→包装（或不包装）。

6.1.4 熏煮香肠、火腿制品

原料肉→解冻（或不解冻）→修整→分切（成型）→配料→腌制→灌装/成型→熏烤（或蒸煮）→冷却→包装（或不包装）。

6.1.5 肉干类制品

原料肉→解冻（或不解冻）→预煮→分切（成型）→配料（调味）→干燥（至熟）→包装（或不包装）。

6.1.6 其他类肉制品

按具体情况进行。

6.2 关键环节控制

6.2.1 温度控制应符合下列要求：

- a) 冷藏食品的中心温度应在 0℃ ～ 7℃，冷冻温度在- 18℃ 以下；
- b) 杀菌温度应达到中心温度 70℃ 以上；
- c) 腌制温度控制在 2℃ ～ 4℃ 为宜。

6.2.2 应控制食品添加剂超量超范围使用，防止熏、烧、烤肉制品苯并（a）芘超标及熟肉制品微生物污染。

7 质量控制

7.1 感官指标

7.1.1 肉制品应具有该产品应有的色泽、气味和滋味，无异味、无酸败味，外观形态完整，无异物，表面清洁。

7.1.2 熟肉制品的口感应符合产品的特点，肉质鲜嫩或有嚼劲，咸淡适中，调味料分布均匀。

7.2 理化指标

应符合表 1 的要求。

表 1 理化指标

项目	指标
水分（g/100g）	≤ 77.0
食用盐（%）	≤ 7.0
蛋白质（%）	≥ 20.0
脂肪（%）	≤ 10.0
瘦肉精	阴性

7.3 污染物限量

食品中污染物最大限量应符合 GB 2762-2022 的规定。

7.4 微生物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	细菌总数	大肠菌群	致病菌
腌腊肉制品	≤ 50 000 CFU/g	≤ 100 MPN/100g	不得检出
酱卤肉制品	≤ 10 000 CFU/g	≤ 30 MPN/100g	不得检出
熏煮香肠、火腿制品	≤ 50 000 CFU/g	≤ 30 MPN/100g	不得检出
熏烧烤肉制品	≤ 50 000 CFU/g	≤ 100 MPN/100g	不得检出
肉干类制品	≤ 30 000 CFU/g	≤ 40 MPN/100g	不得检出

7.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070-2023 规定的方法进行。

8 产品管理

8.1 检验与记录

- 8.1.1 应当每年对其生产的食品检验 1 次，取得包括食品安全指标在内的检验报告，检验报告保存不得低于 1 年。
- 8.1.2 应建立完整生产记录和销售记录。各种记录除特别规定外保存 1 年以上。

8.2 包装

- 8.2.1 肉制品的包装应紧密、牢固，封口严密，不得有泄漏现象。包装材料应符合食品卫生要求，且在正常的储存和运输条件下，不会对产品造成污染和损害。
- 8.2.2 包装规格应根据产品的销售需求和市场定位确定，保证产品在包装内摆放整齐、稳定，便于搬运和储存。

8.3 标识

- 8.3.1 产品标识应清晰、醒目、持久，易于辨认和识读。标识内容应符合 GB 7718-2011 的规定，应包括以下内容：
 - a) 产品名称；
 - b) 净含量；
 - c) 生产日期；
 - d) 保质期；
 - e) 储存条件；
 - f) 生产企业名称、地址、联系方式；
 - g) 食品生产许可证编号、产品标准代号等信息。

8.3.2 对于添加了食品添加剂的产品，应在配料表中按照规定如实标注食品添加剂的名称。对于过敏原物质，应在标识中予以明确提示。

8.3.3 产品名称应反映产品的真实属性，不得使用易引起消费者误解或混淆的名称。对于特殊工艺或具有特定功能的产品，应在名称或标识中加以说明。

8.4 贮存与运输

8.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8.4.2 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4.3 属于冷链物流管理范围的应符合 GB 31605-2020 的规定。
