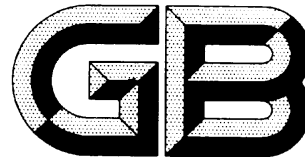


ICS 67.120.10

X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 31406—XXXX

代替 GB/T 31406-2015

肉脯质量要求

Quality requirements for dried meat dice

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替了 GB/T 31406-2015《肉脯》，与 GB/T 31406-2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

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。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出与归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2015年首次发布为GB/T 31406-2015；

——本次为第一次修订。

肉脯质量要求

1 范围

本标准规定了肉脯的术语和定义、产品分类、原辅料和投料要求、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、销售等要求，描述了检验方法。

本标准适用于3.1和3.2定义的产品生产、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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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

肉脯 **dried meat slice**

以去除筋腱和肥膘的单一畜、禽瘦肉为主要原料，经切片、调味、腌制、摊筛、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

3.2

肉糜脯 dried minced meat slice

以去除筋腱的单一畜、禽肉为主要原料，经绞碎、调味、腌制、摊筛（或成型）、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

3.3

焦片 scorched meat slice

烤制时温度过高，呈黑焦状的肉片。

3.4

生片 raw meat slice

经烤制而未熟的肉片。

4 产品分类

4.1 肉脯

4.1.1 猪肉脯

4.1.2 鸡肉脯

4.1.3 牛肉脯

4.1.4 其他肉脯

4.2 肉糜脯

4.2.1 猪肉糜脯

4.2.2 鸡肉糜脯

4.2.3 牛肉糜脯

4.2.4 其他肉糜脯

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 投料要求

肉脯在生产过程中不应添加任何淀粉；肉糜脯不得使用鸡骨泥作为原料，生产过程中淀粉的添加量（以配方计）应 \leq 5%。

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 脯	肉 糜 脯
形态	片型整齐（自然片除外），厚薄均匀，可见肌纹， 无焦片、生片	片型整齐，厚薄均匀，无焦片、生片
色泽	呈棕红、深红、暗红色，色泽均匀，油润有光泽	
滋味与气味	滋味鲜美、醇厚，香味纯正，具有该产品特有的风味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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 脯			肉 糜 脯
	特 级	优 级	普 通 级	
蛋白质/ (g/100g) \geq	35	30	28	25
脂肪/ (g/100g) \leq	12	14	16	18
水分/ (g/100g) \leq	18	20		20
氯化物 (以NaCl计) / (g/100g) \leq	3.5			
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g) \leq	28	33		35

6.3 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

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

按感官指标进行目测、味觉和嗅觉检验。

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

同一班次、同一批投料、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)
≤1000	5
1001~3000	6~10
≥3001	11~16

9.3 出厂检验

9.3.1 出厂检验项目：感官、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 型式检验项目应包括本标准中规定的全部项目。

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，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件要求。

9.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件要求。

10 标签和标志

10.1 标签

10.1.1 肉脯、肉糜脯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”的规定标识分类名称。肉脯产品应标注产品等级。

10.1.3 不符合本文件相关技术要求的产品不能以肉脯命名。

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，产品应在清洁、卫生、通风、干燥环境中销售。

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）