

《培根》国家标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源

本国家标准项目的制定任务来自“国标委综合[2014]88号”的项目批复计划，项目编号为“20142770-T-601”，项目批复名称为《培根》，该项目是对 GB/T 23492-2009《培根》国家标准的修订。本项目由中国商业联合会提出，由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。该标准由肉禽蛋标委会组织中国肉类食品综合研究中心、河南双汇投资发展股份有限公司、荷美尔（中国）投资有限公司、名佑(福建)食品有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、中粮万威客食品有限公司、新希望六合股份有限公司、正大集团、山东龙大肉食品股份有限公司等单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

二、目的与意义

培根是西式肉制品三大主要品种之一，其风味除带有适口的咸味之外，还具有浓郁的烟熏香味。培根由英语“Bacon”译音而来，其最初加工采用猪腹肋肉或整块其它部位的猪肉为原料，进行腌渍、烟熏等方式加工而成。培根在西方有悠久的历史，目前已形成较为规范和成熟的市场。近几年来，随着国内肉类加工技术的迅速发展，特别是2009年 GB/T 23493《培根》标准出台后，培根的生产加工也得到了逐步规范，培根逐渐在国内市场上占据了重要位置，成为一款十分畅

销肉制品，为百姓餐桌上增添了更加丰富的美食种类。

然而目前随着产品加工工艺及方式的日益多样化，使用不同原料、加工工艺的产品都命名为“培根”，也带来了许多的问题。通过对市场上培根产品进行调查，发现国内生产加工培根的企业逐渐增多，市场上的培根的种类也明目繁多，价格更是有十几倍的差异（未区分原生态、重组），国内大小厂家为了成本竞争，多采用畜肉或禽肉为原料，利用低价值的碎肉或禽肉，用重组方式，进行成型，经过干燥、烟熏或烘烤等方式加工培根。由于感官上不能明确区分，产品品质上参差不齐，造成了国内培根产品在成本上、档次上、销售渠道等方面都出现了比较混乱的现象。这些问题用现有国家标准《培根》GB/T 23492-2009 的技术要求（原料要求、加工工艺、质量要求、贮存条件等）已无法解决亦不能满足行业多样化发展的需要。

鉴于上述原因，迫切需要通过《培根》国家标准中术语和定义、原料要求、加工工艺、理化指标等技术要求进行修改和完善，以规范目前培根的加工和生产。这对于推动我国肉制品行业的良性发展，技术进步，提升产品档次和质量、消费安全，适应国内外肉类食品产业化发展的新形势和逐步与国际市场接轨等方面都具有重要的意义。

三、起草过程

（一）《培根》国家标准立项批复后，肉禽蛋制品标委会立即组织相关单位组成了标准起草工作组，查阅了大量资料，并对目前国内的培根生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。2015

年 11 月 11 日在北京召开了“《培根》国家标准起草工作组会议”，会上起草工作组的代表结合各自企业实际生产情况和目前国内培根市场的发展状况对标准的“草稿”提出了宝贵的建议。

经过认真的讨论和研究，起草工作组一致同意对原标准进行如下修改：

1.为了突出并还原培根产品的真实属性，解决目前市场上各种肉类加工后都可以命名为“培根”的混乱现象，进一步提升培根产品的质量，实现与国际市场接轨的目的。此次修订明确以单一猪肉为原料的能够直接命名为培根，以鸭肉、鸡肉、牛肉中一种为单一原料制成产品在命名时应加上原料名称。在定义中明确原料中猪腹肋肉的含量。

2.在定义中对添加到培根中的外源蛋白加以控制，以确保产品的质量提升。

3.根据修改后的术语和定义根据培根的原料和熟制程度进行分类。

4.起草组代表按照现有的分类方式对产品的感官指标进行修改，并对理化指标数据进行重新收集和整理。

5.将原有食品安全指标的部分与现有食品安全国家标准规定的保持协调一致

6.对检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输等要求进行修改和完善，增加销售环节的要求。

最终按照起草会议上讨论的内容，将标准“草稿”修改为“工作

组讨论稿”。

（二）按照各相关生产企业提供的数据资料，对标准“工作组讨论稿”再次修改，之后返回给有关起草单位、全国肉禽蛋制品标准化技术委员会成员和相关专家征求意见。根据反馈的意见内容，结合到多个生产企业实地调研掌握的情况和数据，与行业相关协会和组织座谈的成果，本着从规范行业和推进产业进步的目的出发，结合相关企业当前的实际生产情况，深入讨论认真修改完善，形成《培根》国家标准“征求意见稿”。

四、标准条文的依据和说明

1. 本标准是对 GB/T 23492-2009《培根》国家标准的修订，鉴于原标准术语和定义不够完善，致使目前国内培根市场较为混乱，培根产品品种繁多，产品命名复杂多样，产品质量参差不齐的情况，此次修订明确以单一猪肉为原料的能够直接命名为培根，以鸭肉、鸡肉、牛肉中一种为单一原料制成产品在命名时应加上原料名称。在定义中明确原料中猪腹肋肉的含量。

2. 增加投料要求。

培根（猪肉培根）

培根（猪肉培根）的投料应符合以下要求：

a) 特级培根的猪腹肋肉含量应占原料肉90%以上；根据配方计，外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 \leq 1.0%

b) 优级培根：猪腹肋肉含量占原料肉50%以上；根据配方计，外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 \leq 3.0%

c) 普通级培根：猪腹肋肉含量占原料肉30%以上；根据配方计，外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 \leq 5.0%

鸭肉培根

鸭肉培根的投料应符合以下要求：

a) 特级鸭肉培根中带皮鸭腿肉或带皮鸭胸肉含量占原料肉90%以上；根据配方计，外源蛋白(非肉类蛋白和动物蛋白)添加量 \leq 1.0

b) 普通级鸭肉培根中带皮鸭腿肉或带皮鸭胸肉含量占原料肉50%以上；根据配方计，外源蛋白(非肉类蛋白和动物蛋白)添加量 \leq 3.0%

鸡肉培根

鸡肉培根的投料应符合以下要求：

a) 特级鸡肉培根中带皮鸡腿肉或带皮鸡胸肉含量占原料肉90%以上；根据配方计，外源蛋白(非肉类蛋白和动物蛋白)添加量 \leq 1.0

b) 普通级鸡肉培根中带皮鸡腿肉或带皮鸡胸肉含量占原料肉50%以上；根据配方计，外源蛋白(非肉类蛋白和动物蛋白)添加量 \leq 3.0%

3. 本标准修订过程中的理化指标的变化主要依据目前相关培根和培根风味制品生产企业提供的数据资料、市场抽检和调研采集的相关数据资料。

相关数据采集如下：

| 产品名称 | 原料品种 | 水分/(g/100g) | 氯化物(以NaCl计) (g/100g) | 淀粉(%) |
|------------------|-----------------|-------------|-------------------------|-------|
| 市售产品 1 | 去皮腹肋肉(90%以上) | 39.26 | 1.4 | / |
| | | 41.2 | 1.1 | / |
| 市售产品 2 | 去皮腹肋肉(50%以上)、猪肉 | 59.1W | 1.4 | / |
| | | 63.0 | 1.3 | / |
| 市售产品 3 | 猪肉 | 63.1 | 1.9 | / |
| | | 63.6 | 1.9 | / |
| 市售产品 4 | 去皮腹肋肉、猪肉 | 59.8 | 1.4 | 2.4 |
| | | 60.1 | 1.3 | / |
| 黑椒培根 220g | 猪肉 | 69.7 | / | 1.0 |
| | | 69.1 | / | 0.5 |
| 精选培根 120g | 猪肉 | 68.6 | / | 0.5 |
| | | 66.2 | / | 1.1 |
| 料理培根 240g*2 | 猪肉 | 66.86 | / | 0.4 |
| | | 66.27 | / | / |
| | | 65.22 | / | / |
| 精致培根切片 45g | 猪肉 | 70.4 | 2.3 | 1.0 |
| | | 70.3 | 2.1 | 1.6 |
| | | 69.8 | / | 1.7 |
| | | 69.2 | / | / |
| 美式经典培根(枫糖味) 220g | 猪肉 | 70.5 | 1.3 | 0.4 |
| | | 69.9 | / | 0.7 |
| | | 69.5 | / | / |
| | | 69.1 | / | / |
| 培根切片(烟熏味) | 猪肉 | 67.81 | 1.5 | / |
| | | 67.58 | / | / |
| | | 67.19 | / | / |
| 美式经典培根(柠檬味) 220g | 猪肉 | 71.0 | 1.2 | / |
| | | 70.5 | / | / |
| | | 69.9 | / | / |
| | | 68.5 | / | / |
| 美式经典培根 220g | 猪肉 | 71.2 | 1.6/ | 0.49 |
| | | 71.1 | 1.8 | / |
| | | 69.8 | / | / |

| | | | | |
|-----------|--------------|-------|------|-----|
| | | 69.5 | / | / |
| 熟培根片 50g | 猪肉 | 71.4 | 1.4 | 0.2 |
| | | 70.9 | 1.8 | / |
| | | 70.7 | / | / |
| | | 70.6 | / | / |
| | | 70.6 | / | / |
| 至尊培根 150g | 猪肉 | 71.2 | / | 0.9 |
| | | 70.4 | / | / |
| | | 70.2 | / | / |
| | | 70.2 | / | / |
| | | 69.6 | / | / |
| 经典美式培根 | 去皮腹肋肉（90%以上） | 55.1 | 1.4 | / |
| | | 60.65 | 1.2 | / |
| 超值精选培根 | | 51.26 | 1.2 | / |
| | | 57.6 | 1.52 | / |
| | | 68.38 | 1.56 | / |
| | | 63.25 | 1.64 | / |
| | | 66.37 | 1.53 | / |
| | | 61.11 | 1.37 | / |
| | | 66.68 | 1.2 | / |
| | | 67.24 | 1.6 | / |
| 超值培根 | | 61.6 | 2.8 | / |
| | | 53.96 | 2.1 | / |
| | | 53.43 | 2.7 | / |
| | | 56.79 | 1.48 | / |
| | | 58.39 | 1.5 | / |
| | | 58.13 | 1.5 | / |
| 市场抽查样品 1 | | 57.47 | 2.50 | 未检测 |
| 市场抽查样品 2 | | 51.73 | 2.28 | 未检测 |
| 市场抽查样品 3 | | 55.80 | 2.40 | 未检测 |
| 市场抽查样品 4 | | 55.33 | 2.55 | 未检测 |
| 市场抽查样品 5 | | 52.46 | 2.57 | 未检测 |
| 市场抽查样品 6 | | 50.84 | 2.21 | 未检测 |
| 市场抽查样品 7 | | 56.48 | 2.56 | 未检测 |
| 市场抽查样品 8 | | 44.17 | 2.4 | 未检测 |
| 市场抽查样品 9 | | 61.35 | 2.01 | 未检测 |
| 市场抽查样品 10 | | 64.23 | 3.00 | 未检测 |
| 市场抽查样品 11 | | 56.48 | 2.56 | 未检测 |
| 市场抽查样品 12 | | 44.17 | 2.4 | 未检测 |
| 市场抽查样品 13 | | 61.35 | 2.01 | 未检测 |
| 市场抽查样品 14 | | 64.23 | 3.00 | 未检测 |
| 市场抽查样品 15 | | 58.47 | 2.4 | 未检测 |
| 市场抽查样品 16 | | 63.64 | 2.20 | 未检测 |

| | | | | |
|-----------|--|-------|------|-----|
| 市场抽查样品 17 | | 60.95 | 2.3 | 未检测 |
| 市场抽查样品 18 | | 59.24 | 2.37 | 未检测 |
| 市场抽查样品 19 | | 59.24 | 2.37 | 未检测 |
| 市场抽查样品 20 | | 59.54 | 1.94 | 未检测 |

根据收集和掌握的数据资料，在理化指标中增加了“淀粉”指标的要求，根据不同产品类别和等级制定了相应数据，在过程控制环节增加了外源蛋白的添加量要求，为提升培根产品的质量起到积极推动作用。将原有水分和氯化物指标分别进行了修改。

4. 关于食品安全指标，本标准修订时均参考最新的食品安全国家标准，在所列出的安全指标中完全与相关的食品安全国家保持一致。

5. 对检验规则、判定规则、标签、标志、包装、贮存、运输等要求进行了语言和编辑上的修改和完善，增加了销售环节的要求。