

ICS 67.120.10
X 01
备案号:25125—2008

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10481—2008

低温肉制品质量安全要求

Quality safety requirement of pasteurized meat products

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

防伪码

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 3

5 检验方法 5

6 检验规则 5

7 包装、标识、贮藏、运输、销售 6

前 言

为了规范和统一低温肉制品质量管理,确保低温肉制品食用安全,维护经营者和消费者的合法权益,促进低温肉制品产业健康发展,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、南京雨润食品有限公司、烟台市喜旺食品有限公司、临沂新程金锣肉制品有限公司。

本标准主要起草人:龚海岩、赵箭、秦文、孙鑫、李蓓、赵宁、徐世明、张季川、闵成军。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

低温肉制品质量安全要求

1 范围

本标准规定了低温肉制品原辅料和包装材料的要求、质量指标、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标识、贮藏、运输、销售等内容。

本标准适用于低温肉制品的生产、销售和产品质量检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 7740 天然肠衣
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 14967 胶原蛋白肠衣卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17030 食品包装用聚偏二氯(PVDC)片状肠衣膜
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 20711 熏煮火腿

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

低温肉制品 pasteurized meat product

以经检疫、检验合格的畜禽肉等为主要原料,经前处理(包括解冻、修整等)、机械加工(包括绞碎、斩拌、滚揉、乳化)、充填或成型、热加工(产品中心温度不低于 68℃且不高干 100℃、含淀粉类产品中心温度不低于 72℃)、冷却、包装、二次杀菌等工艺制得的肉制品。以上加工步骤可根据产品要求删减组合,热加工的中心温度要求为此类产品所必须。本标准中所指低温肉制品包括熏煮火腿、熏煮香肠、酱卤制品和熏烧烤肉(按低温肉制品工艺生产的发酵类产品或按特殊要求加工的产品除外)。

注:低温肉制品的贮运和销售环境温度应控制在 0℃~4℃。

3.2

熏煮火腿 cooked cured ham

以畜禽肉等为主要原料,经剔骨、选料、精选、切块、盐水注射(或盐水浸渍)腌制后,加入辅料,再经滚揉、充填(或不充填)、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却等工艺制作的火腿类熟肉制品。

3.3

熏煮香肠 smoked and cooked sausage

以畜禽肉等为主要原料,经修整、腌制(或不腌制)、绞碎后,加入辅料,再经搅拌(或斩拌)、乳化(或不乳化)、充填或成型、烘烤、蒸煮、烟熏(或不烟熏)、冷却等工艺制作的香肠类肉制品。

3.4

酱卤制品 stewed meat in seasoning

以畜禽肉及其副产品等为主要原料,经选料、加入食盐、酱油等调味料以及香辛料,不加入淀粉,经煮制、冷却等工艺制成的熟肉制品。

3.5

熏烧烤肉制品 smoked and grilled meat products

以畜禽肉等为主要原料,加入调味料,不加入淀粉,经熏烤或烘烤而成的低温肉制品,主要包括熏烤肉类和烧烤肉类产品。

4 要求

4.1 原料

原料肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2、GB 9961、GB 16869、GB/T 17238、GB/T 17239 及相关法规、标准的规定。

4.2 辅料

4.2.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.2.3 味精

应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

4.2.4 淀粉

应符合 GB/T 8883、GB/T 8884、GB/T 8885 等规定。

4.2.5 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.2.6 食品添加剂

4.2.6.1 亚硝酸钠:应符合 GB 1907 的规定。

4.2.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.2.7 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.3 包装材料

4.3.1 天然肠衣

应符合 GB/T 7740 的规定。

4.3.2 其他内包装材料

应符合 GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 17030 及相关法规、标准的规定。

4.3.3 胶原蛋白肠衣

应符合 GB 14967 的规定。

4.4 质量指标

4.4.1 低温肉制品感官特性

低温肉制品的感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 低温肉制品感官特性

项目	感 官 特 性
色泽	具有产品固有的色泽。
质地	组织紧密,有弹性,切片良好,无其他杂物(部分酱卤制品、熏烧烤肉制品除外),允许有少量气孔。
风味	咸淡适中,鲜香可口,具有该产品固有的风味,无异味。

4.4.2 低温肉制品理化指标

4.4.2.1 熏煮火腿的理化指标应符合 GB/T 20711 的规定。

4.4.2.2 熏煮香肠的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/% ≥	14	12	10
脂肪/% ≤	6~25		
淀粉/% ≤	6	8	10
水分/% ≤	65		
氯化物(以 NaCl 计)/% ≤	4		
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30		

4.4.2.3 酱卤制品的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 酱卤制品的理化指标

项 目	指 标
水分/% ≤	75
食盐(以 NaCl 计)/% ≤	4
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30

4.4.2.4 熏烧烤肉制品的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 熏烧烤肉制品的理化指标

项 目	指 标
水分/% ≤	75
食盐(以 NaCl 计)/% ≤	4
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30

4.4.3 低温肉制品的污染物、微生物指标

4.4.3.1 污染物应符合表 5 的有关规定。

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并(a)芘 ^a /(μg/kg) ≤	5.0
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5
无机砷/(mg/kg) ≤	0.05
镉(Cd)/(mg/kg) ≤	0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.05
^a 限于烧烤和烟熏肉制品。	

4.4.3.2 微生物指标应符合 GB 2726 的规定。

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

5 检验方法

5.1 感官特性检验

根据产品的感官要求,用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。

5.2 理化检验

5.2.1 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

5.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定的方法测定。

5.2.4 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.5 氯化物

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

5.2.6 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

5.2.7 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

5.2.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.2.9 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.10 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

5.2.11 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

按 GB/T 4789.17 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同日或同一班次、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 样本数量:随机按表 6 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 6 低温肉制品抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数(Ac)	不合格判定数(Re)
≤1 200	5	0	1
1 201~2 500	8	1	2
≥2 501	13	2	3

6.2.2 样品数量:从样本中随机抽足 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验频次

产品出厂前应经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后出具产品合格证书。在包装箱(外)附有质量合格证书的产品方可出厂。

6.3.1.2 检验项目

感官、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目作为不定期抽检。

6.3.1.3 检验判定与复验

6.3.1.3.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.3.1.3.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验。复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验频次

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- b) 长期停产后恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3.2.2 检验项目

应包括 4.4 规定的全部项目。

6.3.2.3 检验判定与复验

6.3.2.3.1 型式检验项目不超过 3 项(菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

6.3.2.3.2 菌落总数、大肠菌群和致病菌中的一项不符合本标准要求,判为不合格品,不应复验。

7 包装、标识、贮藏、运输、销售

7.1 包装

7.1.1 内包装材料应符合 GB/T 7740、GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 17030 及相关法规、标准的规定。

7.1.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。包装纸箱应完整、牢固,底部应封牢。

7.2 标识

7.2.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718 的规定标明产品名称、配料表、净含量、淀粉含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、等级。

7.2.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.2.3 清真类产品按国家有关规定标识。

7.3 贮藏

产品应在 0℃~4℃条件下冷藏储存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发和易腐蚀的物品混储,出库时应遵循先进先出的原则。

7.4 运输

运输车辆和工具须清洁、干燥,符合食品卫生要求,应在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下冷藏运输。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.5 销售

产品应在冷藏柜中销售,冷藏柜温度应控制在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间,柜内应配有温度显示仪。

附件 2

SB/T 10481-2008 《低温肉制品质量安全要求》1 号修改单

本修改单经中华人民共和国商务部于 2010 年 5 月 4 日以部〔 2010 〕 28 号公告批准，自印发之日起实施。

修改事项如下：

一、原标准中

表 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/（%） ≥	14	12	10
脂肪/（%） ≤	6-25		
淀粉/（%） ≤	6	8	10
水分/（%） ≤	65		
氯化物（以 NaCl 计）/% ≤	4		
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	30		

修改为：

表 2 熏煮香肠的理化指标

项 目	指 标		
	特级	优级	普通级
蛋白质/（%） ≥	16	14	10
脂肪/（%） ≤	6-25		
淀粉/（%） ≤	3	4	10
水分/（%） ≤	70		
氯化物（以 NaCl 计）/% ≤	4		
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	按 GB 2726 规定执行		

二、原标准中

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并（a）芘 a/（μ g/kg） [*]	≤ 5.0
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.5
无机砷/（mg/kg）	≤ 0.05
镉（Cd）/（mg/kg）	≤ 0.1
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.05
[*] 限于烧烤和烟熏肉制品	

修改为：

表 5 低温肉制品的污染物指标

项 目	指 标
苯并（a）芘 a/（μ g/kg） [*]	按 GB 2726 规定执行
铅（Pb）/（mg/kg）	
无机砷/（mg/kg）	
镉（Cd）/（mg/kg）	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	
[*] 限于烧烤和烟熏肉制品	

三、原标准中

表 6 低温肉制品抽样表

批量范围（箱）	样本数量（箱）	合格判定数（Ac）	不合格判定数（Re）
≤1200	5	0	1
1201～2500	8	1	2
≥2501	13	2	3

修改为：

表 6 低温肉制品抽样表

批量范围（箱）	样本数量（箱）	合格判定数（Ac）	不合格判定数（Re）
≤1000	5	0	1
1001～3000	10	1	2
≥3001	20	2	3