



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—201×

## 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

Technical requirement for processing of smoked baked and salt roasted meat products

201×-××-×× 发布

201×-××-×× 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准主要起草单位:无穷食品有限公司、杭州唯新食品有限公司、厦门银祥集团有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、上海立丰食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、江苏双鱼食品有限公司、广东真美食品实业有限公司、黑龙江正大实业有限公司、福建御厨食品有限公司、烟台市喜旺食品有限公司、福建安井食品股份有限公司、倍思特食品(苏州)有限公司、吉林德大有限公司、中国肉类食品综合研究中心、中国农业科学院农产品加工研究所、中国肉类协会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司。

本标准主要起草人:林光明、杨焕彬、赖雄杰、吴红、张志刚、孟凡场、金虹、陈松、褚洁明、陈楚锐、王波、杨鲁宁、李燕秋、赵瑞连、姚雅娴、顾建芳、徐恩峰、陈文华、张春江、徐宏、刘振宇。

# 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了熏烧焙烤盐焗肉制品的术语和定义、原辅料要求、加工要求、产品要求、检验方法、检验规则、标签与标志、储存、运输和销售、包装等要求。

本标准适用于熏烧焙烤盐焗肉制品的生产和检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17239 鲜、冻兔肉

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 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 21735 肉与肉制品物流规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342—2012 肉制品生产管理规范

JJF 1070 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〕第 75 号)

### 3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### **熏烧烤烤盐焗肉制品 smoked baked and salt roasted meat products**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,配以调味料(含食品添加剂),经腌(卤)、煮等工序进行前处理,再以烟气或蒸汽或火苗或其他热介质进行熏烤或烧烤或焙烤或盐焗等工序制成的熟肉制品。

注:包括熏烤肉制品、烧烤肉制品、焙烤肉制品和盐焗肉制品。

#### 3.2

##### **熏烤 smoked**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,配以调味料(含食品添加剂)在烤箱或烟熏炉中,利用合适的木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟或使用烟熏液使肉制品增添特有的烟熏风味的一种方法。

#### 3.3

##### **烧烤 barbecued**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,配以调味料(含食品添加剂),置于木炭或电加热装置中烤制熟化的过程。

#### 3.4

##### **焙烤 baked**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,配以调味料(含食品添加剂)在介质燃点之下的温度范围,通过干热(烘)的方式使物料脱水熟化的过程。

#### 3.5

##### **盐焗 salt roasted**

以畜禽肉或其可食副产品等为主要原料,配以调味料(含食品添加剂),经盐渍、蒸汽加热或相关工序熟化的过程。

### 4 原辅料要求

#### 4.1 原料

原料肉应来自非疫区,并经检疫检验合格,品质应符合 GB 2707、GB 16869、GB/T 17239 等相关国家标准或行业标准的规定。

#### 4.2 辅料

4.2.1 食用盐应符合 GB 5461 的规定;白砂糖应符合 GB 317 的规定;蜂蜜应符合 GB 14963 的规定;麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定;谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定;酱油应符合 GB 2717 的规定;水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

#### 4.3 食品添加剂

4.3.1 品质应符合相关国家标准或行业标准的规定要求。

4.3.2 使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 加工要求

### 5.1 基本要求

5.1.1 加工企业的生产卫生应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

5.1.2 生产管理应符合 GB/T 29342 和 GB/T 20809 的规定。

### 5.2 加工技术

#### 5.2.1 原料处理

生鲜原料肉温度应控制在 4℃ 以下,冷冻原料根据需要解冻后使用,解冻间(或解冻设备)的温度保持在 18℃ 以下,解冻后的原料肉中心温度应控制在 4℃ 以下。对原料进行必要的修整或分割。

#### 5.2.2 预加工

##### 5.2.2.1 腌制、滚揉

腌制、滚揉的环境温度应控制在 0℃~4℃,应做好腌制或滚揉控制记录。

##### 5.2.2.2 绞肉、斩拌

对于需要将原料斩拌为肉糜进行后续加工的产品,绞肉和斩拌前肉温控制在 0℃~4℃ 以下,绞肉和斩拌后肉馅温度控制在 12℃ 以下。

#### 5.2.3 热加工

##### 5.2.3.1 熏烤

熏烤温度,对冷熏法为 15℃~30℃;温熏法为 30℃~50℃;热熏法为 50℃~80℃;焙熏法为 90℃~120℃,时间因熏烤温度不同而异。熏烤方法可将加湿木屑(块)燃烧产生的烟气经过滤后送入烟熏室进行烟熏,或者采用烟熏液进行产品熏烤,或者在产品表面直接喷涂,或者直接加入产品中赋予烟熏风味,或将烟熏液雾化后送至烟熏室,或将烟熏液置于加热器上蒸发。典型的熏肉工艺流程见图 1。



图 1 熏肉工艺流程

##### 5.2.3.2 烧烤

采用木炭、电加热等形式。烧烤温度宜控制在 120℃~220℃ 之间,烤制时间因产品而异。典型的烤鸭工艺流程见图 2。

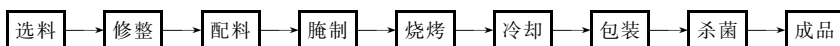


图 2 烤鸭工艺流程

##### 5.2.3.3 焙烤

采用电加热或其他加热形式,温度宜控制在 120℃~200℃,焙烤时间因产品而异。典型的肉脯工

艺流程见图 3。

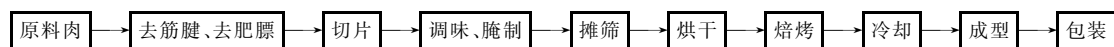


图 3 肉脯工艺流程

#### 5.2.3.4 盐焗

原料经盐渍后利用蒸汽在密闭容器中或相关工序致畜禽肉变熟的过程。典型的盐焗鸡工艺流程见图 4。



图 4 盐焗鸡工艺流程

### 5.3 加工过程关键环节

#### 5.3.1 熏烤、烧烤和焙烤制品

应符合 GB/T 29342—2012 中 11.3.3.2 的要求。

#### 5.3.2 盐焗制品

应包括但不限于：

- 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- 盐渍焗制；
- 焗制时间。

## 6 产品要求

### 6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	熏烤肉制品	烧烤肉制品	焙烤肉制品	盐焗肉制品
色 泽	表面色泽均匀,脂肪为白色	表面为酱色或褐色,色泽均匀	呈棕色或深红色,油润有光泽	浅黄色至金黄色或浅褐色至棕褐色
组织形态	组织紧密有弹性,切片性好,有弹性,无黏液	组织紧密,有弹性	组织均匀,允许有少量脂肪析出	肉质软硬适度、固有形态完整
滋味气味	具有该产品固有的滋味气味,无异味			
杂 质	无正常视力可见外来杂质			

### 6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求			
	熏烤肉制品	烧烤肉制品	焙烤肉制品	盐焗肉制品
水分/(g/100 g) ≤	70		20	75
蛋白质/(g/100 g) ≥	10	5	25	5
氯化钠/(g/100 g) ≤	3.5	7	5	7

### 6.3 卫生指标

应符合相关食品安全国家标准的规定。

### 6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 7 检验方法

### 7.1 感官指标

按感官指标进行目测、味觉和嗅觉检验。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

#### 7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 7.2.3 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

### 7.3 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

### 8.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 的规定操作。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 产品应经出厂检验,检验合格后方可出厂。

8.3.2 产品出厂检验应符合食品安全法的规定,并包括以下项目:感官要求、净含量和水分。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时,每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 新产品试制鉴定时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4.2 检验项目包括第 6 章的全部项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准规定,判为合格品,方可出厂。

8.5.1.2 出厂检验项目中有 1 项不符合本标准,可以加倍复检,复检后如仍不合格,则判该批产品为不合格品。

#### 8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(含 3 项,商业无菌除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复检。复检后如仍有 1 项不符合本规定的规定,则判定该批产品为不合格品。型式检验超过 3 项不符合本标准,不应复检,判定该批产品为不合格品。

8.5.2.3 商业无菌不符合本标准规定,则判该批产品为不合格品,不应复检。

## 9 标签与标志

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定;包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 储存、运输和销售

产品的储存、运输和销售应符合 GB/T 21735 和相关产品的规定。

## 11 包装

11.1 包装材料应符合国家标准或行业标准的规定。

11.2 包装形式应牢固、完整,外表清洁。