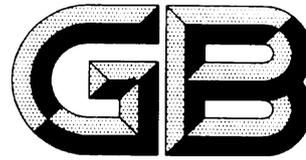


ICS 67.080.10

X 33



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23492—XXXX

代替 GB/T 23492-2009

## 培根质量要求

Quality requirements for Bacon

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国市场监督管理总局

中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件代替 GB/T 23492-2009《培根》，与 GB/T 23492-2009 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：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为GB/T 23492-2009；

——本次为第一次修订。

# 培根质量要求

## 1 范围

本标准规定了培根的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售的要求。

本标准适用于3定义产品的生产、检验和销售。

## 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 9695.19	肉与肉制品 取样方法
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

**培根** bacon

**猪肉培根**

仅以单一的猪肉为主要原料，经修整、绞制（或不绞制）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、干燥、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、分切（或不分切）、速冻（或不速冻）等工艺制成的肉制品。

### 3.2

#### 其他肉类培根

仅以鸭肉或鸡肉或牛肉中的一种为主要原料，经修整、绞制（或不绞制）、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、干燥、烟熏（或不烟熏）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、分切（或不分切）、速冻（或不速冻）等工艺制成的肉制品。

### 3.3

#### 生制培根 raw bacon

培根、鸭肉培根、鸡肉培根、牛肉培根未经过热加工或经过热加工处理但未至熟的产品。

### 3.4

#### 熟制培根 cooked bacon

培根、鸭肉培根、鸡肉培根、牛肉培根经过热加工处理至熟的产品。

## 4 产品分类

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 按照原料肉的不同，可分为：

- a) 培根（猪肉培根）；
- b) 鸭肉培根；
- c) 鸡肉培根；
- d) 牛肉培根。

#### 4.1.2 按加热至熟程度，可分为：

- a) 生制培根；

b) 熟制培根。

## 5 原辅料及投料要求

### 5.1 原料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

### 5.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的有关规定。

### 5.3 投料要求

#### 5.3.1 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%

#### 5.3.2 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%

#### 5.3.3 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%

## 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	培根（猪肉培根）			鸭肉培根、鸡肉培根		牛肉培根
	特级	优级	普通级	特级	普通级	
组织状态	腹肋肉肥瘦相间，并呈自然纹理，块状或厚薄均匀片状	腹肋肉肥瘦相间，局部呈自然纹理，内容物结合紧密	块状或厚薄均匀片状，内容物结合紧密，坚实而有弹性	带皮胸肉或带皮腿肉呈自然形状皮瘦相间，块状或厚薄均匀片状	块状或厚薄均匀片状，内容物结合紧密，坚实而有弹性	应符合产品固有的组织特征
色泽	色泽均匀，具有产品固有颜色					
气味	应符合本品固有的滋、气味，无异味					
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	培根			鸭肉培根、鸡肉培根		牛肉培根
	特级	优级	普通级	优级	普通级	
淀粉/(%) ≤	1.0	3.0	5.0	1.0	3.0	3.0
水分/(g/100g) ≤	75.0					
氯化物(以NaCl计)/(g/100g) ≤	3.0					

### 6.3 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 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 感官要求

取样品置于白瓷盘内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态，品尝其风味，结果应符合表1的规定。

### 8.2 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

### 8.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 8.4 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

## 8.5 净含量负偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

### 9.2 抽样

按照GB/T 9695.19中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 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。

9.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 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。

9.4.2 型式检验项目包含本文件第6章“技术要求”规定的全部项目。

### 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。

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。

## 10 标签、标志、产品命名、包装、贮存、运输和销售

### 10.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，同时应按照熟制程度的不同注明产品类别，培根（猪肉培根）、鸭肉培根和鸡肉培根还应标注产品等级。

### 10.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.3 产品命名

除以猪肉为原料的产品可以直接使用培根进行产品命名（包括商品名称）；以其他肉类为原料的产品不能直接以培根进行产品命名，必须在产品名称（包括商品名称）中体现原料肉的属性。

### 10.4 包装

10.4.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.4.2 包装完整，无损坏，无污染。

### 10.5 贮存

10.5.1 产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃~4℃或-18℃及以下，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

10.5.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

### 10.6 运输

10.6.1 运输工具应符合卫生要求，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

10.6.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

10.6.3 有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

### 10.7 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

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）