

ICS 67.080.10

X 33



中华人民共和国国家标准

GB/T 23586—XXXX

代替 GB/T 23586-2009

酱卤肉制品质量要求

Quality requirements for Soy sauce and pot-roast meat products

(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 23586-2009《酱卤肉制品》，与 GB/T 23586-2009 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 23586-2009；

——本次为第一次修订。

酱卤肉制品质量要求

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的术语和定义、产品分类、原辅料、配料要求、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3.1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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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

酱卤肉制品 soy sauce and pot-roast meat products

以鲜（冻）畜禽肉或可食副产品为主要原料，经预处理后，配以食品辅料，经腌制（或不腌制）、酱制或卤制、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。

4 产品分类

4.1 分类原则

按照产品原料的不同进行分类。

4.1.1 酱卤畜肉类

指以畜肉为主要原料加工而成的酱卤肉制品。

4.1.2 酱卤禽肉类

指以禽肉为主要原料加工而成的酱卤肉制品。

4.1.3 酱卤其它类

指以畜、禽动物的可食副产品（包括畜禽的头、颈、翅、爪、蹄、尾、皮、骨、内脏等部位）主要原料加工而成的酱卤肉制品。

5 原辅料要求

5.1 原料

原料肉应符合 GB 2707 等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。

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	指标
外观	具有产品固有的外观
色泽	具有产品固有的色泽
组织状态	具有产品应有的组织形态
风味	具有产品应有的滋味、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规定。

表2 理化指标

项目		指 标		
		酱卤畜肉类	酱卤禽肉类	酱卤其它类
蛋白质 (g/100g)	≥	20.0	15.0	8.0
水分 (g/100g)	≤	70.0	70.0	80.0
注：蛋白质、水分指可食部分				

6.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，散装产品除外。

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

取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、组织状态和杂质；并品尝其风味。

8.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法检验。

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、包装、贮存、运输及销售

11.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注产品类型。

11.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.3 包装

11.3.1 包装容器与材料应符合 GB 23350 和相关国家标准或行业标准的规定。

11.3.2 包装完整，无损坏，无污染。

11.4 贮存

11.4.1 应在卫生、阴凉、通风、干燥处或 0℃-4℃或-18℃以下贮存”。

11.4.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

11.5 运输

11.5.1 运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

11.5.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈碰撞等，防止食品受到不良影响。

11.5.3 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。

11.6 销售

应符合 SB/T 10826 的相关规定。

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）