

《酱卤肉制品》国家标准编制说明

（征求意见稿）

（一）工作简况

根据国家标准化管理委员会“国标委综合【2014】154号”的项目批复计划，项目编号为20142775-T-601，项目名称为《酱卤肉制品》。该项目是对GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》国家标准的修订。该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。项目批复后，全国肉禽蛋制品标委会秘书处组织中国肉类食品综合研究中心和烟台喜旺肉类食品有限公司等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，并对目前国内的酱卤肉制品生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了新的标准草案。

2017年12月在山东烟台召开了“《酱卤肉制品》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酱卤肉制品行业的发展趋势对标准的“草稿”提出了修改的建议。

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、为了更好地体现产品加工工艺创新，技术进步对产品的影响，对酱卤肉制品的术语定义和分类进行完善。

- 2、解决目前市场上产品以次充好、对酱卤肉制品生产过程中添

加的外源蛋白和淀粉进行规范。

3、将原有食品安全指标修改为与现有食品安全国家标准的规定协调一致。

4、按照分类对产品的感官指标进行修改完善，并对理化指标要求进行重新收集和整理数据资料。

5、对出厂检验项目的设置进行了讨论、评估、分析，决定出厂检验项目取消菌落总数、大肠菌群的规定。

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”。

2018年2月按照各相关生产企业提供的数据资料，起草组对标准“工作组讨论稿”进行了再次修改，之后返回给相关起草单位、全国肉禽蛋制品标准化技术委员会委员和行业内专家征求意见。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《酱卤肉制品》国家标准“征求意见稿”。

（二）国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、综合梳理我国酱卤肉制品质量控制技术水平，在确保 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》等标准的相关规定的前提下，充分考虑酱卤肉制品的特点，结合国内部分企业历年来的检测数据，遵循

“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，保持了产品个性化的特点和标准条款的可操作性。

主要修订内容如下：

1.本标准是对 GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》国家标准的修订，鉴于酱卤肉制品种类繁多，工艺多样，而原标准术语和定义不够完善的叙述，此次修订对原有标准的术语和定义进行了修改和完善。

此次修订对酱卤肉制品中外源性蛋白添加量、淀粉添加量进行了规范，明确外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 2.0\%$ ，淀粉添加量应 $\leq 3.0\%$ 。（相关数据详见附件）

2.对产品的分类进行了调整，在酱卤其它类里面增加了水产品。

3.鉴于在酱卤肉制品生产过程中添加少量的外源蛋白，可以改善肉制品的组织结构，加强凝胶效应，减轻由于肌纤维收缩造成的汁液流失，产品中的水溶性维生素和矿物质得以保存，减少营养损失，提升产品风味。添加少量的淀粉可以起到提高嫩度、改善口感、通过淀粉勾芡改善感官的作用。因此，当前有些酱卤肉制品生产加工中需要添加少量的淀粉和蛋白，对改善产品质量是必要的。但有些生产者为了提高出成、降低生产成本，过多的添加外源蛋白和淀粉，甚至外源蛋白添加量大于原料肉本身的蛋白含量，在一定程度上降低了产品质量，不利于酱卤肉制品行业的健康发展。因此需要对外源蛋白及淀粉的添加量进行规范，并明确外源蛋白（非肉类蛋白和动物蛋白）添加量 $\leq 2.0\%$ ，淀粉添加量应 $\leq 3.0\%$ 。

4、对酱卤其它类的水分指标进行了修订

畜禽内脏、杂类的酱卤产品种类繁多，包括畜禽头、颈、蹄、爪、尾、皮、肝、肺等多种多样，如酱卤猪肺是我国的传统食品，在北方

地区较受消费者欢迎，原料猪肺的水分含量在 80%以上，经酱卤后水分含量在 75%-80%之间，原标准对此类产品的水分限量要求是“≤75%”，不适用于猪肺等类型的产品。因此本次修订将“酱卤其它类”的水分指标调整为“≤80%”。（相关数据详见附件）

5、修改了出厂检验项目，取消了菌落总数、大肠菌群项目。

GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》规定预包装产品的出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。但随着现代食品工业的发展，酱卤肉制品的生产加工技术不断提升，能够实时监控产品的热加工参数、灭菌参数及生产加工环境的卫生状况，生产者通过工艺设置、加工参数监控、生产加工环节卫生控制及实施 HACCP 体系等综合措施控制，能够保障产品出厂前微生物指标符合要求。且菌落总数、大肠菌群的检验周期为 2-4 天，检验周期长导致产品积压、锁鲜装产品不能及时出厂、增加生产经营成本、不利于产品质量的提升。原标准出厂检验项目的设置在一定程度上制约了现代酱卤肉制品行业的发展。故此次修订时，条款中取消了出厂检验项目中的菌落总数和大肠菌群。

6、修订了产品的贮存条件

我国的酱卤肉制品历史悠久、种类繁多，尤其近几年随着消费者需求的提升，产品不断创新，贮存条件有常温贮存、冷藏贮存、冷冻贮存等多种需要，因此需要进一步规范产品的贮存要求，为消费者提供健康、安全的产品。此次修订增加了“或-18℃及以下贮存”的要求。

7、关于食品安全指标，本标准修订时该产品的食品安全指标均与最新的食品安全国家标准保持协调一致。

8、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。

(三) 主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果；

酱卤肉制品是我国的传统食品，通过对畜禽肉及其副产品进行腌制、酱制、卤制等工艺加工，形成营养丰富、风味独特的中式熟肉制品，在我国具有悠久的历史，一直以来深受消费者的欢迎和喜爱。随着食品工业的发展，酱卤肉制品产业发展迅速，不断由作坊式生产加工过渡到工业化生产加工，自动化和标准化加工水平不断提高，目前已形成较为规范和成熟的市场。同时，产品种类不断丰富，质量不断提升，除了传统的真空包装外，还涌现出大量的锁鲜装产品，风味独特、产品新鲜。酱卤肉制品的市场份额逐年快速增长，已经成为肉制品市场重要的产品类型。

但酱卤肉制品行业仍然存在一些问题，如食品添加剂使用不规范，产品积压时间过长、影响品质等问题。随着行业的发展，市场竞争的加剧，消费者对食品消费的安全、卫生、品质的要求也越来越重视，上述存在的不足，将成为行业进步和发展中亟需改进的关键问题。新标准的修订，必将为酱卤肉制品行业的发展提供规范的指导，提升我国传统食品的市场竞争力。

(四) 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

无。

(五) 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准为您推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规则、食品添加剂、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

(六) 重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

(七) 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

该项目国标委已批复为推荐性国家标准。修订后建议仍然作为推荐性国家标准，企业在使用中可以参照执行。

(八) 贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

(九) 废止现行有关标准的建议；

与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。

(十) 其他应予说明的事项。

为做好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源，建议该产品在新修订版本正式实施后，品质应严格按照修订版本的条款规定执行，但拟允许按照原标准要求印刷的包装材料使用期顺延两年。

附件：

酱卤肉制品理化指标、蛋白添加量、淀粉添加量数据

酱卤肉制品分类	产品明细		蛋白质含量 (g/100g)	水分含量 (g/100g)	外源蛋白 添加量(%)	外源淀粉 添加量(%)
酱卤畜肉类	牛肉类	传统酱牛肉	32.4	59.1	1.0	0.8
		老汤牛腱肉	26.2	66.2	0.9	1.0
		五香牛肉	31.2	60.1	1.2	1.0
	猪肉类	五香肉串	21.5	61.7	/	0.8
		香辣肉串	21.2	58.9	/	0.8
		叉烧大块	25.0	61.2	/	/
酱卤禽肉类	鸡类	盐焗鸡	24.6	63.4	/	/
		老汤鸡	22.1	62.1	/	/
		卤鸡胸肉	25.5	65.0	/	/
其它酱卤肉制品	猪类	香辣月牙骨	24.4	54.5	/	/
		香卤猪肺	16.0	78.0	/	/
		脱骨肘子	24.2	61.0	/	/
		泡椒猪皮	18.6	75.6	/	/
		香卤猪皮	17.3	74.5	/	/
		甜麻双辣烧猪手	23.9	55.1	/	/
		香卤大肠	12.6	60.8	/	/
		香卤猪蹄	24.4	57.8	/	/
		香炒猪蹄	22.9	53.5	/	/
		脱骨猪蹄	19.9	57.8	/	/
		香卤猪耳	20.6	63.6	/	/
		香卤猪肚	22.3	66.8	/	/
		烧肉	18.8	45.7	/	/
		猪肝	27.9	63.2	/	/
	牛类	红烧牛筋	26.8	69.0	/	/
		香卤牛尾	33.6	60.9	/	/
		香卤牛肚	22.6	70.4	/	/
		香卤牛护心肉	26.0	64.3	/	/
		香卤牛脸肉	26.5	71.5	/	/
		香卤牛口条	27.2	55.0	/	/
		酱香凤爪	17.2	71.6	/	/

禽类	泡椒凤爪	16.2	73.7	/	/
	虎皮鸡爪	21.2	62.9	/	/
	嗨辣鸭胗	31.0	58.6	/	/
	热辣鸡脆骨	22.2	47.2	/	/
	劲脆猪脆骨	23.2	57.1	/	/
	鸡胗	26.1	67.4	/	/
	珍香琵琶腿	22.2	64.1	/	/