

《肉与肉制品术语》国家标准（征求意见稿）编制说明

（一）工作简况

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发【2022】22 号），项目编号为（20220782-T-601），项目名称为《肉与肉制品术语》。该项目是对 GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》国家标准的修订。该项目由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）提出并归口。项目批复后，全国肉禽蛋制品标委会秘书处组织南京农业大学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，并对目前国内的肉制品生产企业、屠宰场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。

2023 年 2 月 17 日在广州潮州召开了《肉与肉制品》国家标准第一次起草工作组会议，会上起草工作组的代表结合目前国内肉与肉制品行业的发展趋势和各自企业实际生产情况对标准“草稿”进行了认真细致的研究和讨论，主要内容包括以下几方面：

1. 对标准的范围做了补充，增加了“检验”。
2. 将相关标准中的术语纳入，提高兼容性。其他国家相关标准中已明确的同类肉及肉制品术语，建议本次标准修订时纳入，加强标准之间的兼容互通，方便企业使用，规范市

场产品命名。

3. 对编写结构，整体标准框架进行了调整，与其他食品分类系统尽量统一。根据产品类别排列顺序，先定义大类别产品，然后再展开该类别下的具体产品，使本标准术语分类与其他法规标准中通用的分类方式接轨。另外，将原标准模块“2.5 其他”改为“肉品质术语”，并将几种异质肉术语移到此部分中。

4. 此次国标修订，不再将肉制品条目按照中式和西式来划分，而是按照生熟肉制品分类。总体上分为生肉制品、熟肉制品、预制菜肴类肉制品。

5. 为了响应市场上新增的肉制品产品门类，以及新兴的肉品加工工艺的要求，此次国标修订中新增加了一些肉制品产品术语，以及增加了新的工艺术语。

6. “肉制品加工”模块中术语的排序按照加工工艺顺序来调整。

7. 删除了部分术语条目。

8. 对部门术语的内容做了技术性修改或重新定义。

9. 为了增强肉制品术语名称的规范性和准确性，对部分术语的英文名称进行了更新和修改。

10. 为了结合肉制品发展的新趋势，对部分术语的中文名称进行了更新和对别名加以补充。

（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》来编写。从我国肉的来源角度考虑，可用于肉类生产的畜禽肉种类 10 余种，从肉加工技术的角度，产品和工艺多达 100 余种，加之近年来出现的诸如“细胞培养肉”等新生事物，使得肉及肉制品的名称混乱，给生产销售等带来了新的挑战，使消费者的权益难以保障，也不利于行业的良性发展和国际竞争力的提升。

而我国于 2009 年制定了国家标准《肉与肉制品术语 GB/T 19480-2009》，对肉制品的种类进行了较为系统的定义，对行业的发展起到了一定的推动作用。但近 10 年来，我国肉类产业表现出新的变化趋势，也考虑到国家对于消费品质量提升计划和国标委对于食品质量标准提出更高要求的情况下，有必要制定一个有关肉及肉制品名称及定义的术语标准，为全行业提供一套规范、易于实施和操作的通用语言，推动行业高质量发展。此次国标修订将在原有国家标准的基础上，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，进行定义的修订，新增术语名称和定义等，以便更好地满足行业和社会的需求。

主要修订内容如下：

1. 对“1 范围”的内容做了补充。由于目前肉类产品的检验检疫是生产的一个重要环节，需要在加工后、销售前完成。因此，在原来标准范围的基础上加入了“检验”，即修改为“本标准适用于肉与肉制品的加工、检验、贸易和管理”。

2. 将相关标准中的术语纳入，提高兼容性。其他国家相关标准中已明确的同类肉及肉制品术语，建议本次标准修订时纳入，加强标准之间的兼容互通，方便企业使用，规范市场产品命名。而且考虑到鲜肉加工更加精细，产品精细分割越来越普遍，导致对精细分割产品的界定和定义更为迫切。其他国家相关标准如，NY/T 3224-2018《畜禽屠宰术语》定义了畜禽肉屠宰分割、分割部位肉等屠宰指标；NY/T 3380-2018《猪肉分级》明确了颈背肌肉的别名及细分割产品有1号肉、梅肉、梅花肉，前腿肌肉别名及细分割产品有腿弧、腱肉、前展；GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》明确了牛膝圆和牛霖为同一产品等。建议将诸如此类的其他国家相关标准中已明确的同类肉及肉制品术语纳入本标准，使本标准与其他国家标准的规定保持协调一致、保持统一、避免混淆。另外，部分产品标准明确了肉制品的术语定义，与本标准规定有些出入，如GB/T 23492-2022《培根质量通则》明确了培根定义，建议本标准同步更新。

3. 调整编写架构。建议按不同种类列举畜类（猪、牛、羊）、禽类（鸡、鸭、鹅）、可食用副产品的组成部分和肉的加工部位称谓。建议参照畜类系列国家标准：GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品》、GB/T 40466-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》、GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、GB/T 39918-2021《羊胴体及鲜肉分割》对各类原料的术语定义、产品种类、产品描述、分部位示意图等做具体规定；参照禽类系列国家标准GB/T 24869-2010《鸡胴体分割》、NY/T 3741-2020《畜禽屠宰操作规程 鸭》、NY/T 3742-2020《畜禽屠宰操作规程 鹅》等对禽类分割部位肉做具体称谓调整。

另外，现有标准中胴体描述没有分类描述，大排肌肉、颈背肌肉等主要是猪原料的传统分类，现有标准层次不够清晰。结合我国传统食用习惯、畜禽行业通俗称谓，以及国际贸易流通现状，建议细化各类原料的具体品种，如猪原料[猪外腿肉、猪内腿肉、元宝肉、猪肉青、猪面具、猪横隔膜（猪连肝肉）、猪腰肉]、牛原料[牛龟腱、牛厚裙肉]、鸡原料[如鸡边腿]、鸭原料[如鸭边腿]。

在原标准中，2.5 标题命名为“其他”，过于笼统，而此部分内容涉及的均是肉品的品质指标，因此建议将此部分标题修改为“肉品质术语”。并且考虑几种常见的异质肉（PSE 肉、DFD 肉、木质化胸肉）也属于品质类条目，因此将几种异质肉术语从 2.2.11 移到此部分中。

4. 鉴于目前市场上没有对中式肉制品和西式肉制品清楚的划分，中式和西式的概念趋于模糊，因此此次国标修订，不再将肉制品条目按照中式和西式来划分。建议按生熟肉制品对术语排序，并增加预制菜肴类肉制品、腌腊肉制品等术语定义。可参照 SB/T 10482-2008《预制肉类食品质量安全要求》；与 GB 2730-2015《腌腊肉制品》一致；参考现有食品添加剂使用标准、生产许可中的食品类别分类梳理，更清晰。建议参照以上标准将熟肉制品分为：肉灌制品、西式火腿类、酱卤肉制品、发酵肉制品、熏烧烤肉制品、熟肉干制品、畜禽肉罐头类、油炸肉制品、其他熟肉制品（如血肠、肉皮冻等）；将预制菜肴类肉制品分为：腌腊肉制品（如腊肉、咸肉、火腿、腊肠、生制培根等）、调理肉制品。

5. GB/T 19480-2009 已实施十多年，随着产品结构不断

调整、类别不断增加，加工工艺优化扩展，消费多元化需求，市场流通需要，对接国际贸易，包装材质及形式演变等，很多行业内大众普遍认知的肉及肉制品术语亟待纳入国家标准，加强标准的先进性与适用性。

建议增加术语“肉”、“鲜肉”、“冰鲜肉产品”等，因为目前市场上有该类产品，且在行业内普遍认知，但原标准中未明确。

增加术语“猪肉”、“牛肉”、“羔羊肉”、“羊肉”、“山羊肉”、“马肉”、“水牛肉”、“兔肉”、“禽肉”等。由于目前市场上消费者购买和选择的肉种类繁多，需针对一些常见的、重要的门类加以补充。

工业化加工条件下，肉品质度的关注度更高，“PSE肉”、“DFD肉”、“木质化肉”等品质异常肉的发生率越来越高，有必要对其进行科学定义，因此建议增加“异质肉”和“木质化肉”术语。

增加术语“细胞培养肉”，其作为一个新产品，目前我国乃至世界正逐渐兴起，但原标准中未说明。

增加肉制品术语“发酵肉制品”，如发酵火腿等，可依据生产许可分类和 DB31/2004-2012《食品安全地方标准 发酵肉制品》来补充。

增加肉制品术语“肉类预制菜肴”。近年来预制菜成为热点产品，其中种类最多的就是肉菜结合产品，如鱼香肉丝、宫保鸡丁、土豆牛肉、咖喱鸡肉等，但标准中暂无菜肴类肉制品的概念。

增加肉制品术语“肉滑”、“肉饼”、“肉罐头”，因市场上存在该类产品，但原标准中未明确。

增加肉制品术语“肉排”，因市场上存在牛排、猪排（猪扒）、鸡排（鸡扒）等产品，为同类产品在不同地区的不同称谓，目前标准未体现该类产品，建议参考 QB/T 5442-2020《牛排》中牛排的定义明确。

增加肉制品术语“肉皮冻制品”，因市场上存在该类产品，如猪头肉冻、水晶猪皮冻、五香猪皮冻，且已有团体标准 T/CGCC 59-2021《肉皮冻》，但原标准中未明确。

增加肉制品加工术语“酱制”、“搅拌”、“打浆”、“乳化”、“盐焗”。为了结合不同类别肉制品的实际加工工艺特点，增加肉制品加工术语定义。其中，可参照 GB/T 34264-2017《熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范》对盐焗进行定义。增加肉制品加工术语“低温慢煮”及“高温杀菌”、“辐照杀菌”等常用的杀菌方法。

增加肉制品包装材料术语“金属包装”，可参照 GB/T 4122.4-2010《包装术语 第4部分：材料与容器》中金属箱、金属桶、金属罐的定义。增加肉制品包装材料术语“纸质包装”，可参照 GB/T 4122.4-2010《包装术语 第4部分：材料与容器》中纸袋、纸盒、纸箱的定义。增加肉制品包装材料术语“复合罐”，可参照 GB/T 4122.4-2010《包装术语 第4部分：材料与容器》中复合罐的定义。

6. 原标准中“肉制品加工”中术语的排序混乱，为了使加工工艺更清晰，便于大众参考，建议此部分按照加工工艺顺序来调整。

7. 鉴于世界范围对红肉和白肉定义的争议(如火鸡肉), 为避免混淆和争议, 将“2.2 按肉的色泽的称谓”整个去掉, 即删除红肉和白肉的概念。

鉴于“肉品质术语”中有的条目不仅是肉特有的特性, 是通用于食品中的, 建议将这几个术语去掉, 包括“气味”、“风味”、“冰点”。

8. 随着科学技术及肉类研究的进步, 对一些精细分割产品、肉品科学的常用术语、加工类产品及工艺等的认识更加深入科学, 需要对其技术内容进行修改或重新定义。

考虑到与 GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》内容一致, 建议将“冷却肉”、“冷鲜肉”的定义改为: 畜禽屠宰或分割后经过预冷工艺处理, 使肉在 24h 内中心温度降低到 0~4℃, 并在 0℃~4℃的环境中贮存和运输的鲜肉。

考虑到术语与定义应与 GB 12694-2016《畜禽屠宰加工卫生规范》、GB 20799-2016《肉和肉制品经营卫生规范》保持一致; 并且, 结合我国食用畜禽副产品的传统习惯, 细化各种类原料的具体品种, 尤其是畜禽行业内的行业型命名, 如猪原料 [猪唇、猪口条、猪鼻 (猪拱嘴)、猪蝴蝶片 (猪肚片)、猪手、猪脚、猪脚圈)、肠皮]、鸡原料 [如凤爪]。建议将“副产品”更名为“可食用副产品”, 并对可食用副产品的种类名称及描述加以细化。

因鲜肉原料受保存期限要求, 无法满足工业化大生产的现状, 改成鲜 (冻) 肉, 利于该产品规模化生产。因此, 建议将“腊肉”和“咸肉”的定义改为: 以鲜 (冻) 肉为原

料……。

参照 GB/T 23586-2022 《酱卤肉制品质量通则》的定义，“酱卤肉制品”的定义改为：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。

参照 GB/T 20711-2022 《熏煮火腿质量通则》的定义，同时根据产品实际加工工艺及分类示例，建议将“熏煮火腿”的定义改为：以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以适量辅料，经精选修整、分割（或不分割）、绞制（或不绞制）、盐水注射（或盐水浸渍）、搅拌（或不搅拌）、腌制、滚揉（或不滚揉）、充填（或不充填）成型、蒸煮、烟熏（或不烟熏）、干燥（或不干燥）、烘烤（或不烘烤）、冷却、冷冻（或不冷冻）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的具有显著肌肉纹理的熟肉制品，包括蒸煮火腿、熏烤火腿等。

参照 SB/T 10279-2017 《熏煮香肠》的定义，同时根据产品实际加工工艺及分类示例，建议将“熏煮香肠”的定义改为：以鲜（冻）畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、绞制（或斩拌）、腌制（或不腌制）后，配以辅料及食品添加剂，再经搅拌（或滚揉、斩拌、乳化）、充填（或成型）、蒸煮（或不蒸煮）、干燥（或不干燥）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、烤制（或不烤制）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或冷冻）等工艺制作的香肠类熟肉制品，包括蒸煮香肠等。

市场上的畜禽血制品不仅仅局限于灌入肠衣的形式，还

包括其他成型方式，如血豆腐。建议将“血肠”更名为“畜禽血制品”，其定义改为：用畜、禽血为原料，添加（或不添加）相关辅料，经相关工序加工后成型，通过蒸煮或低温烘烤等工艺制成的肉制品，如血肠、血豆腐。

依据生产许可分类和 DB31/2004-2012《食品安全地方标准 发酵肉制品》，建议将相关定义细化。

参照 GB/T 23492-2022《培根质量通则》中的定义，建议将“培根”的定义改为：仅以单一的猪肉、鸭肉、鸡肉或牛肉为主要原料，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。

依据 GB 4806.X《食品安全国家标准 食品接触用玻璃纸》（征求意见稿）中再生纤维素材料及制品定义（以天然植物（如棉、木及禾本类等）植物纤维素为原料，通过溶解再生得到的纤维素材料及制品，如玻璃纸、纤维素肠衣等。并参考维斯克凡科技(苏州)有限公司企业标准 Q/320501 VCN 01-2022 纤维素肠衣。建议将“纤维肠衣”的定义改为：以植物纤维为原料制成的片状或筒状肠衣。

依据 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》中塑料制品定义，用于肉制品包装的塑料包装不仅限于塑料肠衣，还有共挤膜袋、塑料碗（杯）、塑料盒等，建议调整为塑料包装。建议将“塑料肠衣”更名为“塑料包装”，其定义改为：以树脂（含树脂共混物）或塑料材料为原料，添加必要的添加剂，成型加工成具有一定形状的、

最终接触食品的包装物。

依据 GB/T 10457-2021《食品用塑料自粘保鲜膜质量通则》中保鲜膜术语定义，建议将“保鲜膜”更名为“食品用自粘保鲜膜”，其定义改为：用于包装食品时，具有自粘性和食品保鲜或保洁功能的薄膜。

标题“2.1 按肉所处温度状况的称谓”的说法不准确，建议改为：“肉品”。

标题“2.2 按种类和分割部位的称谓”的说法不准确，建议改为：“肉的种类和分割部位”。

“PSE肉”的产生不一定是由于动物屠宰前受到了应激反应，为了使适用范围更广泛和普遍，建议将此定义中的前半部分去掉，改为：色泽苍白、质地松软和汁液渗出的肉，在猪肉中常见。同样，“DFD肉”的定义改为：色泽深暗、质地坚硬和表面发干的肉，在牛肉中常见。

为了使标准中“肉品质术语”定义的写法保持一致，建议将“肉质”的定义改为：肉的组织成分的状况和品质特性。

依据肉品科学的最新定义，建议将“肉的僵直”定义改为：畜禽屠宰后，由于肌肉中肌球蛋白和肌动蛋白发生不可逆结合，引起肌原纤维发生收缩的过程。“肉的成熟”定义改为：宰后僵直的肌肉在内源性酶的作用下，发生蛋白质降解产生肌原纤维小片化，肉质变软多汁的过程。

“腌制”的定义中对腌制料的描述过于繁琐，建议将“以食盐为主并添加香辛料和食品添加剂等辅料”改为：食盐或腌制剂。

为了使“肉制品加工”中术语的说法保持一致，建议将“切丁”的定义改为：……的过程，将“灌制”和“装模”定义中的“操作”改为“过程”。

为了使术语的说法保持一致，建议将“直接烟熏法”的定义改为：……直接发烟对肉制品进行熏制的方法。

为了扩大肉制品包装材料的应用范围，建议将原标题 5 改为：“其它术语”。

为了扩大盐渍肠衣的应用范围，而且考虑到不一定非要用专用盐，此定义改为：经过食盐处理的天然肠衣。

9. 为了使术语的英文名称和相应的中文名称相统一，以及提高英文名称的精确性，对部分术语的英文名称进行了修改，如：热鲜肉，胴体，分割肉，可食性副产品，片猪肉，鲜片猪肉，冷却片猪肉，冻片猪肉，后腿肉，软骨，里脊肉，犊牛肉，臀肉，牛股内肉，牛腰部肉，眼肌，牛肋条肌，牛胸部肉，牛颈部肉，鸡颈肉，鸡胸脯肉，鸡翅，鸡大腿肉，PSE 肉，DFD 肉，肉的腐败；肉松，肉干，酱卤肉制品，熏烤肉制品，中式香肠，生鲜香肠，腌制，干腌法，绞肉，干燥，发酵，复合膜，保鲜膜等。

10. 为了使术语的名称更准确，增加名称的普适性，对其进行了修改或对其别名加以补充，如：剔骨肉（加：机械分离肉），副产品（改：可食性副产品），牛膝圆肉（加：

和尚头)，牛腰部肉（加：外脊），牛背肉（加：上脑），牛颈部肉（加：脖肉），中国火腿（加：干腌火腿），二次杀菌（改：巴氏杀菌）等。

（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；

随着我国经济的发展，人民对食品消费要求的提高，市场上对高质量肉及肉制品的需求量不断加大。我国是肉类生产和消费大国，据统计 2022 年我国肉类总产量达到 9227 万吨，比上年增长 3.8%，连续 20 多年位居世界第一。从肉的来源角度，可用于肉类生产的畜禽肉种类 10 余种，从肉加工技术的角度，产品和工艺多达 100 余种，加之近年来出现的诸如“细胞培养肉”等新生事物，使得肉及肉制品的名称鱼龙混杂，给生产销售等带来了新的挑战，不利于行业的良性发展和国际竞争力的提升。并且，部分小企业为追求利益，不顾产品质量，在产品中胡乱添加多种物质，在产品命名时故意误导迷惑消费者，给市场造成混乱无序的现象，致使消费者的权益难以保障。因此，有必要制定一个有关肉及肉制品名称及定义的术语标准，为全行业提供一套规范、易于实施和操作的通用语言，以便更好地满足行业和社会的需求。

随着行业的进一步发展，市场竞争的加剧，消费者对食品消费的安全、卫生、营养的要求也越来越重视，上述存在的不足，应该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，必将为肉及肉制品的生产企业提供规范的指

导，为监管部门提供强有力的技术支持，引导行业更加健康有序的发展。另外，欧盟、美国等都有自己一套系统的肉及肉制品术语和定义标准，不仅指导本国或区域肉类产业的发展，这些标准也在国际贸易中发挥着重要作用。

(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；

欧盟、美国等都有自己一套系统的肉及肉制品术语和定义标准，不仅指导本国或区域肉类产业的发展，这些标准也在国际贸易中发挥着重要作用，作为贸易壁垒的重要收单。

2021年，由中国牵头制定的国际标准“ISO 23722 Meat and meat products—Vocabulary”对肉制品中常用的产品术语进行了基本的界定，对实施公平国际贸易将发挥重要作用。如何将此标准中的相关术语与适合我国国情的中国肉及肉制品术语标准有效衔接，成为本项目要解决的关键问题。

(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 of 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。本标准与现行国家法律法规、强制性国标保持协调一致。

(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。

无。