

团 体 标 准

T/CGCC xxxx- 2025

冷冻肉、冷冻肉制品市场终端冷藏缓化 技术规范

Technical specification for temperature-controlled thawing of frozen meat and frozen
meat products at market terminal

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国商业联合会 发 布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由中国商业联合会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

冷冻肉、冷冻肉制品市场终端冷藏缓化技术规范

1 范围

本文件规定了冷冻肉、冷冻肉制品的分类、基本要求、技术要求、记录追溯、销售、标志、标签、包装、运输，以及缓化后标识示例等要求。

本文件适用于各类冷冻猪肉、牛肉、羊肉、禽肉等及冷冻肉制品在消费终端（包括家庭厨房、餐饮及零售终端等）的缓化操作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 26604 肉制品分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

NY/T 3524 冷冻肉解冻技术规范

3 术语和定义

GB 20799、GB/T 19480及GB/T 26604界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冷冻肉制品 frozen meat product

以鲜（冻）畜、禽肉、可食用副产品及其制品等产品为主要原料，添加适量辅料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等相关生产工艺加工，冷冻（或速冻）而成的肉制品，包括热加工熟肉制品、预制肉制品等，在冷冻状态下贮存、运输的肉制品。

3.2 冷藏缓化肉及肉制品 thawed meat and meat product

产品以冷冻状态贮存，且缓化后保持冷冻前的品质和风味，并以冷藏形式销售的肉及肉制品。

3.3 冷冻 frozen

在低于-28℃环境下，将产品的中心温度降低到-15℃以下，并在-18℃以下的环境中储存的产品。

3.4 速冻 quick-frozen

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

3.5 冷藏缓化（解冻）temperature-controlled thawing

在较低的环境温度条件下（如0℃-10℃），使冻结产品中的冰晶缓慢融化的过程。

4 分类

按照熟制程度的不同，分为生制品、熟制品；

按照食用方式分为即食类、非即食类，包括畜禽产品、预制肉制品、熟肉制品等。

5 基本要求

5.1 流通市场的冷冻肉、冷冻肉制品，按相关规定均为检验合格产品，其标志、标签、运输、贮存应符合 GB 7718、GB 31605 等相关规定。

5.2 缓化后产品进入消费终端时应具备同类产品外观、包装完整性等基本条件。

6 技术要求

6.1 基本原则

冷冻肉、冷冻肉制品剩余保质期在整体冻品保质期的 1/3 及以上的，允许按本规范冷藏缓化；冷冻肉、冷冻肉制品解冻后不应二次冷冻。缓化后产品保质期不应长于相应冻品的剩余保质期。

6.2 冷藏缓化前检查

冷冻肉、冷冻肉制品缓化前，应检查并核对其保质期和卫生状况。

6.2.1 包装标识检查

冷藏缓化前产品原包装应完整、封口严密，无破损；包装标识清晰，符合 GB 7718、GB 28050 及执行标准的相关标识规定，包装运输标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 冷藏缓化要求

6.3.1 应在包装完整状态下，放置在较低的环境温度条件下（如 0℃-10℃）缓化，可根据产品特性选择适宜的缓化温度。

6.3.2 冷冻肉的缓化要求应符合 NY/T 3524-2019 中 5.3.1 的规定。

6.3.3 冷冻预制肉制品缓化后产品中心温度不应高于 4℃。

6.3.4 冷冻熟肉制品缓化后产品中心温度不应高于 4℃。

6.3.5 缓化后需检查产品的色泽、组织结构、滋气味；口感及风味不应有明显变化。

6.3.6 缓化后产品的感官、理化指标、安全指标应符合相应执行标准规定。

6.3.7 缓化后产品的保质期应经验证后确定，可通过感官评定、检验检测等方式进行。

7 记录追溯

应完整记录冷藏缓化起始时间、温度及批次信息。

8 销售

8.1 冷藏条件下销售时，应符合 GB 20799-2016 中第 7 章 销售规定的要求。

8.2 缓化解冻后不应再次冷冻，应单次单向缓化解冻操作。

9 标志、标签、包装、运输

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合相关法规标准要求。缓化后产品包装或销售区域应注明原冷冻产品的生产日期、保质期，以及冷藏缓化日期、贮存条件、缓化后保质期等信息（示例见附录 A），以便追溯。

9.2 包装

9.2.1 产品内外包装应符合相关标准的规定。

9.2.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒雨淋，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混装混运。

9.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

附录 A

缓化后产品标识示例

示例 1：冷冻肉，生产日期：2025.08.01，贮存条件：-18℃及以下，保质期 18 个月；冷藏缓化肉，缓化日期：2025.10.01，贮存条件 0℃-4℃，保质期 5 天。

示例 2：冷冻预制肉制品，生产日期：2025.08.01，贮存条件：-18℃及以下，保质期 12 个月；冷藏缓化调制肉制品，缓化日期：2025.10.01，贮存条件 0℃-4℃，保质期 45 天。

示例 3：冷冻熟肉制品，生产日期：2025.08.01，贮存条件：-18℃及以下，保质期 12 个月；冷藏缓化熟肉制品，缓化日期：2025.10.01，贮存条件 0℃-4℃，保质期 45 天。
