



中华人民共和国国家标准

GB/T 26604—XXXX
代替 GB/T 26604-2011

肉制品分类

Meat products—Classification

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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》的规定起草。

本文件代替GB/T 26604-2011《肉制品分类》，与GB/T 26604-2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉制品的定义（见3.1，2011年版的3.1）；
- 增加了调理肉制品的定义（见3.2）；
- 增加了调理生肉制品的定义（见3.3）；
- 增加了预加热调理肉制品的定义（见3.4）；
- 更改了腌腊肉制品的定义（见3.1，2011年版的3.5）；
- 增加了发酵肉制品的定义（见3.6）；
- 增加了热加工熟肉制品的定义（见3.7）；
- 删除了生火腿的定义（见2011年版的3.2）；
- 删除了肉冻的定义（见2011年版的3.3）；
- 删除了干肉的定义（见2011年版的3.4）；
- 删除了熏烧烤肉制品的定义（见2011年版的3.6）；
- 删除了油炸肉制品的定义（见2011年版的3.7）；
- 删除了肠类肉制品的定义（见2011年版的3.8）；
- 删除了火腿肠的定义（见2011年版的3.9）；
- 更改了肉制品分类（见4.2，2011年版的4.2）。

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。

本文件由全国肉禽蛋标准化技术委员会（SAC/TC 399）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2011年首次发布为GB/T 26604-2011；
- 本次为第一次修订。

肉制品分类

1 范围

本文件界定了肉制品分类的原则及其分类。

本文件适用于肉制品的生产、销售和检验。

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 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉制品 meat products

以鲜（冻）畜禽肉及其可食副产品等为主要原料，添加（或不添加）辅料，经相关工艺加工而成的产品。

3.2

调理肉制品 prepared meat products

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料，经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成，需在冷藏或冻藏条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

3.3

调理生肉制品 prepared raw meat products

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料，经滚揉、搅拌、调味等工艺（未经过加热工艺）加工而成，需在冷藏或冻藏条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

3.4

预加热调理肉制品 preheating prepared meat products

以鲜（冻）畜禽肉或其可食副产品为主要原料，绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料，经滚揉、搅拌、调味和预加热等工艺加工而成，需在冷藏或冻藏条件下贮藏、运输及销售，食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

3.5

腌腊肉制品 cured meat products

以鲜（冻）畜、禽肉或其可食副产品为原料，添加（或不添加）辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）等工艺加工而成的非即食肉制品。

3.6

发酵肉制品 fermented meat products

以畜禽产品为主要原料，添加（或不添加）发酵剂，配以食用盐等其他辅料，在自然或人工条件下通过微生物发酵和/或酶的作用发酵成熟的即食肉制品。

3.7

热加工熟肉制品 thermal processed meat products

以鲜（冻）畜、禽肉或其可食副产品为主要原料，添加（或不添加）其他辅料，经酱卤、熏烧烤、油炸、干燥、蒸煮等热加工工艺加工而成的即食肉制品。

4 分类

4.1 分类原则

按肉制品的主要加工工艺分类。

4.2 肉制品分类

4.2.1 调理肉制品

4.2.1.1 调理生肉制品

包括生鲜香肠、肉排、肉串等肉类制品。

4.2.1.2 预加热调理肉制品

包括非即食肉糕、肉丸、肉饼等肉类制品。

4.2.2 腌腊肉制品

4.2.2.1 中式火腿

包括金华火腿、宣威火腿、如皋火腿等肉类制品。

4.2.2.2 中式香肠

包括腊肠、风干肠、腊香肚等肉类制品。

4.2.2.3 腊肉

包括四川腊肉、广式腊肉、湖南腊肉等肉类制品。

4.2.2.4 咸肉

包括咸猪肉等肉类制品。

4.2.2.5 其他腌腊肉

包括风干肉、腌制鸭、腌制肉排、腌制猪肘、腌制猪肠、生培根等肉类制品。

4.2.3 发酵肉制品

4.2.3.1 发酵香肠

包括萨拉米香肠等肉类制品。

4.2.3.2 发酵火腿

包括帕尔玛火腿、伊比利亚火腿、斯派克火腿等肉类制品。

4.2.3.3 其他发酵肉制品

包括4.2.3.1和4.2.3.2未涵括的发酵肉制品。

4.2.4 热加工熟肉制品

4.2.4.1 酱卤肉制品

包括酱卤畜肉类（酱牛肉、卤驴肉、手把羊肉等）、酱卤禽肉类（烧鸡、扒鸡、酱鸭、烧鹅、盐水鸭等）和酱卤其他类（酱肘子、卤鸡爪、猪头肉、卤猪蹄等）产品。

4.2.4.2 熏烧烤肉制品

（1）熏烤肉制品

包括熏肉、烤肉、熏肚、熏肠、烤鸡腿、熟培根、肉脯等肉类制品。

（2）烧烤肉制品

包括烤乳猪、叉烧肉、烤鸭、烤羊腿等肉类制品。

4.2.4.3 油炸肉制品

包括炸肉排、炸鸡翅、炸肉串、炸肉丸、炸乳鸽、酥肉等肉类制品。

4.2.4.4 熟肉干制品

包括肉干、肉松等肉类制品。

4.2.4.5 肉类灌肠制品

（1）火腿肠

包括单一型和混合型产品。

（2）熏煮香肠

包括单一型和混合型产品。

4.2.4.6 熏煮火腿制品

包括盐水火腿、熏制火腿等肉类制品。

4.2.4.7 其他熟肉制品

包括4.2.4.1至4.2.4.6未涵括的熟肉制品。