

《肉制品分类》国家标准（征求意见稿） 编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2024 年第六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〔2024〕35 号），《肉制品分类》（计划编号：20243295-T-601）列入修订计划，该项目由中国商业联合会提出，全国肉禽蛋标准化技术委员会（SAC/TC399）归口。修订计划项目批复后，中国商业联合会组织中国肉类食品综合研究中心等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

（二）目的和意义

随着国民消费水平不断提升，我国肉制品行业保持稳定发展态势。消费者对食品的需求已从基本温饱转向更高层次的食品安全、品质与健康，这推动了肉制品产业的技术革新与品类创新。调理肉制品、发酵肉制品等新产品不断涌现、肉制品分类的持续细化，丰富了肉制品产品的市场供给，也正因此，现行标准内容已难以完全适应行业发展需求，亟需修订 GB/T 26604-2011。此次修订旨在明确和完善肉制品分类及定义，从而进一步推动行业高质量发展，更好地适应和满足居民消费升级的新需求。

（三）主要工作过程

起草组根据中国商业联合会的计划安排,查阅了大量资料,根据现有情况对肉制品分类标准在原有基础上进行了补充、修改和完善,形成了新的标准草案。

2025年5月在山东省临沂市召开了“《肉制品分类标准》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实际情况和目前肉制品的发展趋势对标准的“草案”提出了修改的建议。

2025年6月,标准起草工作组根据会议提出的意见,对标准进行了修改完善,形成了《肉制品分类》“征求意见稿”。

二、国家标准编制原则和主要内容

(一) 标准编制原则

本标准结构和内容编排等依据 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》和 GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分:以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则》的规定编写。

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 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》,在确保遵守合理的前提下,充分考虑肉与肉制品的特点,结合目前相关标准的规定,遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”原则,保持标准原有特点以及标准条款的可操作性。

(二) 标准主要内容的确定和说明

本标准是对 GB/T 26604-2011《肉制品分类》国家标准的

修订。

2.1 范围

本文件规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。

2.2 术语和定义

随着消费升级和加工技术的进步，调理肉制品、发酵肉制品以及即食肉制品等新型品类快速发展，原有标准中对于肉制品的定义已经不适应现阶段肉制品产业的发展，因此本次修订对原有标准的术语与定义进行了增加了调理肉制品、调理生肉制品、预加热调理肉制品、发酵肉制品以及热加工熟肉制品的定义，完善了相关产品的定义；删除了原标准中对生火腿、肉冻、干肉、熏烧焙烤肉制品、油炸肉制品、肠类肉制品以及火腿肠的定义。

2.3 分类

本次修订中，标准将肉制品整体分为调理肉制品、腌腊肉制品、发酵肉制品和热加工熟肉制品四大类，调理肉制品和腌腊肉制品属于非即食生肉制品，发酵肉制品和热加工熟肉制品术语熟肉可即食熟肉制品。

（1）调理肉制品

随着居民消费水平提高与生活节奏加快以及冷链技术、加工技术的迭代升级，提升了人们对肉制品便捷、营养与安全的需求，调理肉制品凭借其便捷性和营养价值，已转变为家庭餐桌的重要组成部分，引领健康饮食潮流，其产量日益增长，消

费市场不断扩大，产品种类不断增加，调理加工的工艺不断变化，原标准中仅将调制肉制品单独分为一类已不能满足目前调理肉制品的市场需求，因此将调理肉制品单独分类。同时，根据目前主要的产品形式和加工工艺将调理肉制品分为调理生肉制品和预加热调理肉制品，修改后的调理肉分类标准更能适应市场的发展需求。

（2）腌腊肉制品

此次修订在原有腌腊肉制品的咸肉、腊肉以及腌制肉的分类基础上增加了中式火腿和中式香肠的分类。相较于原标准中将中式火腿归类在肠类肉制品、中式香肠归类在火腿肉制品的类别，此次对于分类的简化更能突出不同肉制品分类下产品的特点。

（3）发酵肉制品

在肉制品分类中增加了发酵肉制品的类别，以区分发酵火腿和中式火腿的区别。发酵肉制品在本次修订中是熟肉制品的一种，指以畜禽产品为原料通过发酵成熟的即食肉制品；金华火腿、如皋火腿等中式火腿在食用前需要二次加工明确归类到腌腊肉制品。

（4）热加工熟肉制品

原标准中将酱卤类、熏烧焙烤类、干肉类、油炸类肉制品单独作为一个类别，考虑到分类的简洁性以及监管的高效性，修改后的标准将酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、油炸肉制品、熟肉干制品、肉类灌肠制品以及熏煮火腿制品划归到热加工熟肉

制品的类别，强调了此类产品的即食性，同时与发酵肉制品中的发酵成熟区别开。

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

无。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

无。

五、国际标准合规引用的说明

无。

六、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。当中所涉及产品感官相关要求均直接引用相应国家标准和行业标准中的规定。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

本标准不涉及专利。

九、贯彻国家标准的要求和措施建议

本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。

十、其他应予说明的事项

无。