



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10482—2008

预制肉类食品质量安全要求

Quality safety requirement of prepared meat products

2008-09-27 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发 布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验方法	4
6 检验规则	4
7 标识及包装	5
8 贮存、运输和销售	6
9 特殊要求	6

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部屠宰技术鉴定中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司。

本标准主要起草人：赵箭、龚海岩、秦文、孙鑫、李蓓、沈本君。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

预制肉类食品质量安全要求

1 范围

本标准规定了预制肉类食品质量安全要求的定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志与包装、贮存与运输、销售及特殊要求等。

本标准适用于预制肉类食品的生产、检验、贮运和销售等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准

- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 10132 鱼糜制品卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

预制肉类食品 prepared meat products

以畜禽肉、水产品为主要原料,经分割、修整等初加工后,经调制或不经调制,添加或不添加果蔬等食品原料、辅料、调味品和食品添加剂等,未经熟制的非即食的肉类食品,并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输及销售。预制肉类食品可分为冷却预制肉类食品和冷冻预制肉类食品。

3.1.1

冷却预制肉类食品

以畜禽肉、水产品等为主要原料经分割、切片/条、或绞碎、斩拌、乳化等制作工序,添加或不添加果蔬等辅料和调味料,冷却及包装后,制成的须冷藏贮存的预制肉类食品。如鱼香肉丝等菜肴式肉制品。

3.1.2

冷冻预制肉类食品

以畜禽肉、水产品等为主要原料经分割、切片/条、或绞碎、斩拌、乳化等制作工序,调制或不调制,并经速冻或冷冻工艺制成的肉类食品。包括鱼糜制品、裹面肉制品和乳化肉制品等,如鱼丸、肉丸和肉串等。

3.2

冷藏 refrigerated storage

经冷却工艺后,在 0℃~4℃条件下贮存,0℃~7℃条件下运输和销售的温度控制。

3.3

冷冻 freezing

经过速冻或冷冻工艺后,在-18℃以下的温度条件下贮存,在-15℃以下运输和销售的温度控制。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.7 食盐应符合 GB 2721 的规定。

- 4.1.8 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.14 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.15 其他原辅料应符合相应法律法规及国家标准的规定。

4.2 主要工艺要求

4.2.1 冷却要求

原料分割、冷却加工制成各类规格后,或经调制,或加入辅、配料后,在 0℃~4℃条件下贮存,在 0℃~7℃条件下运输和销售。

4.2.2 冷冻要求

原料经分割、切片/条、或搅拌、绞碎、斩拌、乳化等制作工序,调制或不调制,并经速冻或冷冻工艺,使产品中心温度低于-18℃以下,并在-18℃以下的温度条件下贮存,在-15℃以下运输和销售。

4.3 感官指标

预制肉类食品感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 预制肉类食品感官指标

项 目	指 标	
	冷却预制肉	冷冻预制肉
组织状态	形态包装良好	冻结包装良好,有坚硬度
色泽	具有该产品经添加辅料或不添加辅料后应有的色泽和新鲜感	
气味	具有该产品的固有气味,无异味	
滋味	具有添加辅料、烹调加热后口尝咸淡适中、鲜香味美,无异味	
杂质	无毛发、甲壳、碎骨、鳞片、金属、玻璃、泥沙、昆虫等杂质混入	

4.4 理化指标

预制肉类食品理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 预制肉类食品理化指标

项 目	指 标
品温(产品中心温度)	冷却预制肉类食品 0℃~4℃ 冷冻预制肉类食品 ≤-18℃
挥发性盐基氮/(mg/100 g)	≤20
无机砷/(mg/kg)	≤0.05
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1
食品添加剂	按 GB 2760 有关规定执行
农兽药残留	按 GB 2707 有关规定执行
注:含水产品类的预制肉类食品理化指标应符合 GB 10132 标准中的要求。	

4.5 微生物指标

预制肉类食品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 预制肉类食品微生物指标

项 目	指 标	
	冷却预制肉类食品	冷冻预制肉类食品
菌落总数/(CFU/g) ≤	1×10 ⁵	3×10 ⁵
大肠菌群(MPN/100 g) ≤	1×10 ⁴	—
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	不得检出	
注:含水产品类的预制肉类食品的微生物指标应符合 GB 10132 标准中的要求。		

4.6 净含量短缺量及试验方法

净含量短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局颁发的 2005 年第 75 号令;试验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

4.7 生产过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的要求。

5 检验方法

5.1 感官检验

根据产品的感官要求,用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态和风味的质量好坏进行评定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 温度测定

5.2.1.1 温度计

—20℃~50℃的非汞柱玻璃温度计或其他温度测量仪。

5.2.1.2 测定

- a) 冷却预制肉类食品温度的测定:用非汞柱玻璃温度计(或其他温度计)轻轻插入产品中心,待度数稳定后读取温度计所示温度。
- b) 冷冻预制肉类食品温度的测定:用直径略大于温度计直径的钻头,钻至产品深层中心。拔出钻头,立即将非汞柱玻璃温度计(或其他温度计)插入肌肉深层,待度数稳定后读取温度计所示温度。

5.2.2 砷按 GB/T 5009.11 规定测定。

5.2.3 铅按 GB/T 5009.12 规定测定。

5.2.4 镉按 GB/T 5009.15 规定测定。

5.2.5 汞按 GB/T 5009.17 规定测定。

5.2.6 挥发性盐基氮按 GB/T 5009.44 规定测定。

5.2.7 食品添加剂按 GB 2760 有关规定执行。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数按 GB/T 4789.2 规定测定。

5.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定测定。

5.3.3 致病菌按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定测定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

同日(或同一班次)、同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 样本数量

从同一批产品中随机按表 4 抽取样本,并将三分之一样品进行封存,保留备查。

表 4 抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
≤1 200	5	0	1
1 201~2 500	8	1	2
≥2 501	13	2	3

6.2.2 样品数量

从样本中随机抽取 2 kg 作为检验样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验频次

产品出厂前应经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后出具产品合格证书。在包装箱(外)附有质量合格证书的产品方可出厂。

6.3.1.2 检验项目

出厂检验项目:感官、包装、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目,其他项目作为不定期抽检。

6.3.1.3 检验判定与复验

6.3.1.3.1 出厂检验项目全部符合本标准要求,判该批产品为合格品。

6.3.1.3.2 出厂检验项目有一项(菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准,可以加倍随机抽样进行该项目的复验。复验后仍不符合本标准,判为不合格品。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验频次

每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- b) 长期停产后恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3.2.2 检验项目

应包括第 4 章规定的全部项目。

6.3.2.3 检验判定与复验

6.3.2.3.1 型式检验项目不超过 3 项(菌落总数、大肠菌群和致病菌除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准要求,判为不合格品。超过 3 项不符合本标准要求,不应复验,判为不合格品。

6.3.2.3.2 菌落总数、大肠菌群和致病菌中的一项不符合本标准要求,判为不合格品,不应复验。

7 标识及包装

7.1 标识

7.1.1 预包装产品的标识应符合 GB 7718 规定。

7.1.2 运输包装标识应符合 GB/T 6388、GB/T 191 规定。

7.1.3 清真食品标识应符合国家相关规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器

包装容器应有足够的支撑强度,连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器,必须能维持食品成熟

或复热的耐温特性,不严重变形。

7.2.2 包装材料

7.2.2.1 瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2.2 食品包装用聚氯乙烯成型品应符合 GB 9681 的规定。

7.2.2.3 复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2.4 食品包装用聚乙烯成型品应符合 GB 9687 的规定。

7.2.2.5 食品包装用聚丙烯成型品应符合 GB 9688 的规定。

7.2.2.6 食品包装用聚苯乙烯成型品应符合 GB 9689 的规定。

7.2.3 包装形式

7.2.3.1 预制肉类食品的包装形式分为盒装、袋装、箱装等,不经包装的产品不得销售。

7.2.3.2 产品包装必须完整、严密、封口牢固,不得有渗漏现象

8 贮存、运输和销售

8.1 贮存

8.1.1 冷却预制肉类食品应贮存在 0℃~4℃的冷藏库内。

8.1.2 冷冻预制肉类食品应贮存在-18℃以下的冷藏库内。

8.1.3 冷库温度一昼夜波动要求控制在 1℃以内。

8.2 运输

8.2.1 运输预制肉类食品的车厢厢体应清洁卫生,不得与其他物品混装。

8.2.2 运输冷却预制肉类食品车辆的厢内温度应控制在 0℃~7℃之间。

8.2.3 运输冷冻预制肉类食品车辆的厢内温度应控制在-15℃以下。

8.3 销集

8.3.1 冷却预制肉类食品应在冷藏柜中销售,冷藏柜温度应控制在 0℃~7℃之间,柜内应配有温度显示仪。

8.3.2 冷冻预制肉类食品应在低温冷冻柜中销售,低温冷冻柜温度应控制在-15℃以下,柜内应配有温度显示仪。

8.3.3 要做好冷藏、冷冻柜的温度控制,并作好温度记录和除霜工作。

9 特殊要求

供应少数民族食用的预制肉类食品的加工、储存、包装、运输与销售,应尊重民族风俗习惯,设置适宜的设施设备,并应经过有关机构的同意。