



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23586—2009

---

## 酱 卤 肉 制 品

Soy sauce and pot-roast meat products

2009-04-14 发布

2009-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本标准由国家农副加工产品及白酒质量监督检验中心(山西省食品质量监督检验中心)负责起草。

参加起草单位:太原六味斋实业有限公司、烟台市喜旺食品有限公司。

本标准主要起草人:武向勇、刘军、梁宝爱、冯晓斌、冉春生、孙丽萍、宋金翠、阎继红、徐世明。

# 酱 卤 肉 制 品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、销售和检验。

## 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/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2718 酱卫生标准

GB 2726 熟肉制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

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 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定(GB/T 9695.8—2008,ISO 1841:1996,MOD)

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定(GB/T 9695.15—2008,ISO 1442:1997,MOD)

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

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[2005]第 75 号令

散装食品卫生管理规范 中华人民共和国卫生部 卫法监发[2003]180 号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**酱卤肉制品** **stewed meat in seasoning**

以鲜(冻)畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油(或不加)、香辛料的水中,经预煮、浸泡、烧煮、酱制(卤制)等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

### 4 产品分类

根据加工工艺不同可分为两大类:酱制品类、卤制品类。

#### 4.1 酱制品类

以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经清洗、修选后,配以香辛料等,去骨(或不去骨)、成型(或不成型),经烧煮、酱制等工序制作的熟肉制品。

#### 4.2 卤制品类

以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经清洗、修选后,配以香辛料等,去骨(或不去骨)、成型(或不成型),经烧煮、卤制等工序制作的熟肉制品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料

- 5.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 9959.1 的规定。
- 5.1.2 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 5.1.3 鲜、冻胴体羊肉应符合 GB 9961 的规定。
- 5.1.4 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 的规定。
- 5.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.9 酱应符合 GB 2718 的规定。
- 5.1.10 其他原辅料及食品添加剂质量应符合国家相关标准及有关规定。

#### 5.2 质量要求

##### 5.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 指 标                        |
|------|----------------------------|
| 外观形态 | 外形整齐,无异物                   |
| 色 泽  | 酱制品表面为酱色或褐色,卤制品为该品种应有的正常色泽 |
| 口感风味 | 咸淡适中,具有酱卤制品特有的风味           |
| 组织形态 | 组织紧密                       |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质                 |

## 5.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                  | 指 标            |      |                      |
|--------------------------------------|----------------|------|----------------------|
|                                      | 畜肉类            | 禽肉类  | 畜禽内脏、杂类 <sup>a</sup> |
| 蛋白质/(g/100 g) $\geq$                 | 20.0           | 15.0 | 8.0                  |
| 水分/(g/100 g) $\leq$                  | 70             |      | 75                   |
| 食盐/(以 NaCl 计)/(g/100 g) $\leq$       | 4.0            |      |                      |
| 亚硝酸盐/(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) | 应符合 GB 2726 规定 |      |                      |
| 铅/(Pb)/(mg/kg)                       |                |      |                      |
| 无机砷/(mg/kg)                          |                |      |                      |
| 镉/(mg/kg)                            |                |      |                      |
| 总汞/(以 Hg 计)/(mg/kg)                  |                |      |                      |
| 食品添加剂                                | 应符合 GB 2760 规定 |      |                      |
| <sup>a</sup> 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。  |                |      |                      |

## 5.2.3 微生物指标

应符合 GB 2726 的规定。罐头工艺生产的酱卤肉制品应符合罐头食品商业无菌的要求。

## 5.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

## 6.1 感官指标

在正常光线下,目测、鼻嗅、品尝。

## 6.2 水分

按 GB/T 9695.15 的规定执行。

## 6.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 的规定执行。

## 6.4 氯化钠

按 GB/T 9695.8 的规定执行。

## 6.5 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 的规定执行。

## 6.6 铅、无机砷、镉、总汞

分别按 GB/T 5009.12、GB/T 5009.11、GB/T 5009.15、GB/T 5009.17 的规定执行。

## 6.7 微生物

按 GB/T 4789.17、GB/T 4789.26 的规定执行。

## 6.8 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

#### 7.1.1 检验项目

7.1.1.1 预包装酱卤肉制品每批出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；罐头工艺生产的酱卤肉制品出厂检验项目为感官要求、净含量、商业无菌。水分、食盐、蛋白质等项目检验应不少于每7 d一次。

7.1.1.2 散装酱卤肉制品每批出厂检验项目为感官要求。水分、食盐、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等项目检验应不少于每7 d一次。

#### 7.1.2 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装不应少于8个(不含净含量抽样)，样品量总数不少于2 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

#### 7.1.3 判定

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格不得复检)，如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 7.2.2 检验项目

包括本标准5.2的项目。

#### 7.2.3 抽样

随机抽取同一批次不少于10个独立包装的样品(不含净含量抽样)，样品量总数不少于3 kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

#### 7.2.4 判定

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格时不得复检)，复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签和标志

产品标签应符合GB 7718的规定，包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

使用复合包装材料应符合GB 9683和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

### 8.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

#### 8.4 贮存

8.4.1 高温灭菌预包装产品及罐头工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风处贮存；低温灭菌的产品应在0℃~4℃冷藏库内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

8.4.2 产品贮存应离墙离地，分类堆放。

8.4.3 散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。

---