ICS 67.230
CCS X10

中 国 食 品 工 业 协 会 团 体 标 准

XX/ XXXXX—XXXX

挂浆肉制品

Hanging pulp meat products

（送审稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中国食品工业协会　　发 布

前　言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：河南双汇投资发展股份有限公司、山东佳士博食品有限公司、中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、苏州市味知香食品股份有限公司、苏州好得睐食品科技有限公司、上海酣畅食品有限公司、上海豪守（河南）食品有限公司、上海联豪食品有限公司、福建亚明食品有限公司、山东惠发食品股份有限公司。

本文件主要起草人：王玉芬、姜燕京、张博、汤建妹、夏靖、夏英俊、艾伟、张贤祥、吴其明、陈松、惠增玉、张颖利、陈晓风。

挂浆肉制品

1 范围

本文件规定了挂浆肉制品的术语和定义、分类和分级、原辅料、技术要求、检验规则、标签标志、包装、贮存、运输。

本文件适用于挂浆肉制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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）
国家质量监督检验检疫总局司（局）函 质检食监函[2012]227号 《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 挂浆肉制品 Hanging pulp meat products

以鲜（冻）畜禽产品、动物性水产品为主要原料，配以或不配以适量辅料（含食品添加剂），经修整、绞制（或不绞制）、切条（块）（或不切条（块））、搅拌（或滚揉）、调味、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、上粉（或不上粉）、裹浆（或不裹浆）、油炸（或不油炸）、蒸煮（或不蒸煮）、烘烤（或不烘烤）、冷却、冷冻（或不冷冻）等相关工艺加工而成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售的挂浆肉制品

3.2 单一型原料挂浆肉制品 Single type hanging pulp meat products

以单一品种的畜禽产品、动物性水产品及其制品为主要原料制成的挂浆肉制品。

3.3 混合型原料挂浆肉制品 Compound type hanging pulp meat products

由两种及以上的畜禽产品、动物性水产品及其制品为主要原料制成的挂浆肉制品。

3.4 生制挂浆肉制品 Hanging pulp meat products without cooking

产品冻结前未经加热或轻度加热尚未成熟的挂浆肉制品。

3.5 熟制挂浆肉制品 Hanging pulp meat products cooked

产品冻结前加热至熟的挂浆肉制品。

3.6 常温挂浆肉制品

采用熟制工艺制成，产品能够在常温条件下贮存、运输和销售的常温挂浆肉制品。

3.7 冷藏挂浆肉制品 Chilled hanging pulp meat products

采用快速冷却工艺，使中心温度降到0℃-10℃，并在0℃-10℃条件下贮存、运输和销售的冷藏挂浆肉制品。

3.8 冷冻挂浆肉制品 Frozen hanging pulp meat products

采用快速冷冻或速冻工艺，使中心温度降到-18℃（含-18℃）以下，并在≤-18℃条件下贮存，在≤-12℃条件下运输和销售的冷冻挂浆肉制品。

3.9 含肉量 Meat content

根据配方计，在当批挂浆肉制品生产投入的原辅料质量总量中**原料肉**所占的百分比含量。

3.10 挂浆率 Coating ratio

根据配方计，在当批挂浆肉制品生产投入的原辅料质量总量中所占的浆液（或粉、浆液）百分比含量。

4 分类和分级

4.1 分类

4.1.1 根据产品主要原料不同分为：

a)单一型原料挂浆肉制品；

b)混合型原料挂浆肉制品。

4.1.2 生制或熟制不同分为：

a)生制挂浆肉制品；

b)熟制挂浆肉制品。

4.1.3 根据贮运方式分为：

a)常温挂浆肉制品；

b)冷藏挂浆肉制品；

c)冷冻挂浆肉制品。

4.2 分级

根据配方计，按含肉量分为：特级，含肉量不低于70%；优级，含肉量不低于50%；普通级，含肉量不低于30%。

根据配方计，按挂浆率分为：特级，挂浆率不高于30%；优级，挂浆率不高于50%；普通级，挂浆率不高于70%。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1 畜禽肉

应符合GB 2707的规定。

5.2 动物性水产品及其制品

应符合GB 2733的规定。

5.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.4 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

指标	要求	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形态，大小基本一致	取样品置于清洁白瓷盘中（冷冻产品须先经解冻），目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构，再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	90	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227
酸价[a]（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3.0	GB 5009.229
苯并[a]芘[b]/（μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.27
[a]仅适用于经（预）油炸的产品，添加发酵型配料和含酸性配料的产品除外； [b]仅适用于经熏、烧、烤工艺的产品		

5.4 微生物限量

5.4.1 熟制挂浆肉制品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.4.2 熟制挂浆肉制品的微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

指标	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	*M*	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	10^2	GB 4789.3
[a]样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

5.5 真菌毒素

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法符合JJF 1070的规定。

5.8 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同日生产、同一品种产品为一批。

6.2 抽样

每批随机抽取不少于9个最小包装，或不少于2kg。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、过氧化值、酸价（仅适用经油炸(预油炸)产品），熟制挂浆肉制品还应检验菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a)新产品试制鉴定；

b)原料或生产工艺有较大改变；

c)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；

e)国家相关监管部门提出要求时。

6.3.2.2 型式检验项目包括第 6 章中的 6.1、6.2、6.3、6.4、6.5、6.6、6.7 项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 检验项目有1~2项（微生物指标项目除外）不符合本文件规定，可在同批产品中加倍抽样复验，复检结果合格则判该批产品合格；复检结果如再次出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

6.4.3 微生物项目不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复检。

7 标签标志

7.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明分级、生制或熟制以及食用方法。

7.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装材料和容器应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.1.2 产品销售包装应完整、严密、无破损。不经包装产品不得销售。

8.2 贮存和运输

8.2.1 不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

8.2.2 常温挂浆肉制品应在卫生、阴凉、干燥条件下贮存和运输。

8.2.3 冷藏挂浆肉制品应在 0℃～10℃条件下贮存和运输。

8.2.4 冷冻挂浆肉制品应在≤-12℃条件下贮存和运输，环境温度波动控制在 2℃以内。