



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10281—2007
代替 SB/T 10281—1997

肉 松

Dried meat floss

2007-03-28 发布

2007-09-01 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 产品分类	2
5 技术要求	3
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、包装、运输、贮存	6

前 言

本标准是对 SB/T 10281—1997《肉松》的修订。

本标准与 SB/T 10281—1997 相比主要变化如下：

- 在“理化指标”表中，水分：油酥肉松由 4%改为 6 g/100 g，肉粉松由 4%改为 18 g/100 g；
脂肪：油酥肉松由 35%改为 30 g/100 g，肉粉松由 30%改为 20 g/100 g；
蛋白质：肉松蛋白质由 36%改为 28 g/100 g，肉粉松由 14%改为 20 g/100 g；
总糖：肉松总糖由 25%改为 30 g/100 g，肉粉松由 30%改为 35 g/100 g，油酥肉松由 30%改为 35 g/100 g；
淀粉：肉粉松由 20%改为 ≤ 30 g/100 g；
- 增加了“出厂检验判定”；
- 在“出厂检验判定”和“型式检验判定”条款中增加了一条“微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品”；
- 删除原标准中附录 A(提示性附录)肉松产品感官检验评分办法。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位为：中国商业联合会商业标准中心、福建省厨师食品集团有限公司、中国肉类协会、石狮万里香食品有限公司、中国肉类综合研究中心、江苏省食品集团有限公司。

本标准主要起草人：曹德胜、陈清松、李燕秋、顾景林、王鹏程、邓富江、李气清、赵榕、张顺麟。

本标准于 1997 年 3 月首次发布，本次为第一次修订。

肉 松

1 范围

本标准规定了肉松的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1、3.2、3.3 定义的产品生产和销售。

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 317 白砂糖
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2710 冻鸡肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- 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 5461 食用盐
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- 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/T 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量的测定
GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定
GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定
GB/T 9695.14 肉与肉制品 淀粉含量测定
GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
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计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005年]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1

肉松 dried meat floss

用禽、畜瘦肉为主要原料,经煮制、切块、撇油、配料、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。

3.2

油酥肉松 short dried meat floss

用禽、畜瘦肉为主要原料,经煮制、切丁、撇油、压松、配料、收汤、炒松再加入食用油脂炒制成颗粒状或短纤维状的肉制品。

3.3

肉粉松 dried meat powder

用禽、畜瘦肉为主要原料,经煮制、切丁、撇油、压松、配料、收汤、炒松再加入食用油脂和适量豆粉炒制成的絮状或颗粒状的肉制品。

3.4

焦头 burnt lump

炒制过程中,受热不均匀,呈黄褐色焦糊状的碎块(粒)。

3.5

结头 knot

肌肉纤维未松散部分及肌腱碎块。

3.6

搓松 twist

用搓松机或搓松板将煮透的瘦肉在调味炒制前搓擦成蓬松的肉纤维。

3.7

收汤 concentrate

在煮透的瘦肉和肉汤中加入辅料加热,不断翻炒至汤汁基本收干。

4 产品分类

产品分为以下三类:

a) 肉松;

- b) 油酥肉松；
- c) 肉粉松。

5 技术要求

5.1 原料

原料肉应是符合 GB 2707、GB 2710、GB 16869、GB 9959.1、GB 9959.2、GB/T 17238 和 GB 9961 标准的畜禽肉，经过去皮、骨、肥膘、筋腱的纯瘦肉。

5.2 辅料

5.2.1 食盐

符合 GB 5461 的规定。

5.2.2 糖

符合 GB 317 的规定。

5.2.3 酒

符合 GB 2757 或符合 GB 2758 的规定。

5.2.4 酱油

符合 GB 2717 的规定。

5.2.5 味精

符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

5.2.6 植物油脂

符合 GB 2716 的规定。

5.2.7 豆粉

符合相关标准规定。

5.3 食品添加剂

5.3.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.3.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	肉 松	油酥肉松	肉粉松
形态	呈絮状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头，无焦头	呈疏松颗粒状或短纤维状，无焦头	呈疏松颗粒状，颗粒细微均匀，无焦头
色泽	呈肉的天然色泽或浅黄色，色泽均匀、稍有光泽	呈棕褐色或黄褐色，色泽均匀，稍有光泽	呈金黄色或棕褐色，色泽均匀，稍有光泽
滋味与气味	味浓郁鲜美，甜咸适中，香味纯正，无其他异味	具有酥香、甜特色，味浓郁鲜美，甜咸适中，油而不腻，香味纯正，无其他不良气味	具有肉香特色，味鲜美，甜咸适中，油而不腻，无其他不良气味
杂质	无肉眼可见杂质		

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	肉松	油酥肉松	肉粉松
水分/(g/100 g) ≤	20	6	18
脂肪/(g/100 g) ≤	10	30	20
蛋白质/(g/100 g) ≥	28	25	20
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤	7		
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g) ≤	30	35	35
淀粉/(g/100 g) ≤	—	—	30
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	符合 GB 2726 的规定		
无机砷/(mg/kg) ≤			
镉(Cd)/(mg/kg) ≤			
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤			

5.6 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标		
	肉松	油酥肉松	肉粉松
菌落总数/(CFU/g) ≤	30 000	30 000	30 000
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	40	40	40
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出		

5.7 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 感官检验

按感官指标进行目测、味觉和嗅觉检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

6.2.2 脂肪

按 GB/T 9695.7 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。

6.2.4 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

6.2.5 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。

- 6.2.6 铅
按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 6.2.7 无机砷
按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 6.2.8 镉
按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
- 6.2.9 总汞
按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

- 6.3.1 菌落总数
按 GB 4789.2 方法测定。
- 6.3.2 大肠菌群
按 GB 4789.3 方法测定。
- 6.3.3 沙门氏菌
按 GB/T 4789.4 方法测定。
- 6.3.4 金黄色葡萄球菌
按 GB/T 4789.10 方法测定。
- 6.3.5 志贺氏菌
按 GB/T 4789.15 方法测定。

- 6.4 净含量
按 JJF 1070 的方法进行。

7 检验规则

- 7.1 组批
同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

- 7.2 抽样
随机按表 4 抽取样本,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 4 抽样表

批量范围/ 包	样本数量/ 包	合格判定数 Ac	不合格判定数 Re
≤1 000	5	0	1
1 001~3 000	10	1	2
≥3 001	20	2	3

- 7.3 检验
 - 7.3.1 出厂检验
 - 7.3.1.1 每批产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定进行检验,合格后签发质量证书方可出厂。
 - 7.3.1.2 出厂检验项目:感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.3.2 出厂检验判定
 - 7.3.2.1 出厂检验项目符合标准,判为合格产品。
 - 7.3.2.2 出厂检验项目不超过两项(微生物项目除外)不符合标准,可以从同批产品中加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合标准,判该批产品为不合格品。

7.3.2.3 微生物项目有一项不符合标准,不得复验,判该批产品为不合格品。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦须进行型式检验:

- a) 停产半年以上再恢复生产时;
- b) 原料和工艺出现大的变化时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

7.3.3.2 型式检验项目

本标准中 5.4、5.5、5.6、5.7、8.1.1 中的全部项目。

7.3.4 型式检验判定

7.3.4.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格品。

7.3.4.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准(微生物项目除外),可以加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本标准,判为不合格品。

7.3.4.3 微生物项目有一项不符合本标准,不得复验,判为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 内包装标志应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 外包装:应符合 GB 6543 的规定。

8.2.2 内包装:应符合 GB 9681、GB 9687、GB 9688、GB 9689 等标准的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、防雨、防潮、防晒,不得与有毒、有害、有异味物品混装。

8.4 贮存

成品在常温常湿下或 0℃~5℃库内保存,成品库应清洁、卫生、通风、干燥,不得兼存有毒、有异味的物品,并防止阳光直接照射。

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准

肉 松

SB/T 10281—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

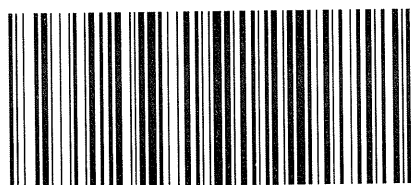
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字

2007年6月第一版 2007年6月第一次印刷

*

书号: 155066 · 2-17786



SB/T 10281—2007

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533