

前 言

肉脯是具有中国特色的熟肉干制品,加工技术比较简单。产品风味独特,耐贮藏,深受广大消费者欢迎。肉脯产品原无行业和国家标准,属首次制定发布。本标准完整、可操作性强,符合我国国情,有利于保护产品出口。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由中国肉类食品综合研究中心技术归口。

本标准由江苏省肉食品研究所负责起草。

本标准主要起草人:蒋承萱、吴百灵、柴晓榕。

本标准由中国肉类食品综合研究中心负责解释。

中华人民共和国商业行业标准

肉 脯

SB/T 10283-1997

Dried meat slice(Rou pu)

1 范围

本标准规定了肉脯的定义、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。
本标准适用于以猪、牛肉为原料加工制作的肉脯。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 317.1 白砂糖
- GB 1445.1 绵白糖
- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2748 鲜鸡蛋卫生标准
- 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 4789.1~4789.31 食品卫生检验方法 微生物学部分
- GB 5009.7 食品中还原糖的测定方法
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 5461 食用盐
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- 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 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定
- 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 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.3 分部位分割冻猪肉

GB/T 9959.4 分割冻猪瘦肉

GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 肉脯:用猪、牛瘦肉为原料,经切片、调味、腌渍、摊筛、烘干、烤制等工艺制成薄片型的肉制品。
- 3.2 肉糜脯:用猪、牛瘦肉为原料,经绞碎、调味、摊筛、烘干、烤制等工艺制成薄片型的肉制品。
- 3.3 焦片:烘烤时温度过高,肉片呈黑焦状。
- 3.4 生片:经烘烤而未熟的肉片。
- 3.5 摊筛:将拌好各种辅料的肉片或肉糜均匀地贴(刮)在筛片上。

4 产品分类

4.1 肉脯。

4.2 肉糜脯。

5 要求

5.1 原料

原料肉应是符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4 和 GB/T 9960 的规定。

5.2 辅料

5.2.1 食盐:符合 GB 5461 的规定。

5.2.2 白糖:符合 GB 317.1 或 GB 1445.1 的规定。

5.2.3 味精:符合 GB 2720 的规定。

5.2.4 鸡蛋:符合 GB 2748 的规定。

5.2.5 酒:符合 GB 2757 或符合 GB 2758 的规定。

5.2.6 亚硝酸钠及其他食品添加剂和辅料应为国家允许使用的,符合 GB 2760 的规定。

5.3 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 肉脯感官指标

项 目	指 标	
	肉 脯	肉 糜 脯
形 态	片型规则整齐,厚薄基本均匀,厚度不超过 2mm,可见肌纹,允许有少量脂肪析出及微小空洞,无焦片、生片	片型规则整齐,厚薄基本均匀,厚度不超过 2mm,允许有少量脂肪析出,无焦片、生片
色 泽	呈棕红、深红、暗红色,色泽均匀,油润有光泽及透明感	呈棕红、深红、暗红色,色泽均匀,油润有光泽及透明感
滋味与气味	滋味鲜美、醇厚、甜咸适中,香味纯正,具有肉脯特有的风味	滋味鲜美、醇厚、甜咸适中,香味纯正,具有肉脯特有的风味
杂 质	无杂质	无杂质

5.4 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 肉脯理化指标

项 目	指 标	
	肉 脯	肉 糜 脯
水分, % $\leq$	16	16
脂肪, % $\leq$	14	18
蛋白质, % $\geq$	40	28
氯化物(以 NaCl 计), % $\leq$	7	7
总糖(以蔗糖计), % $\leq$	30	40
亚硝酸盐, mg/kg $\leq$	30	

5.5 微生物指标

微生物指标见表 3。

表 3 肉脯微生物指标

项 目	指 标	
	肉 脯	肉 糜 脯
细菌总数, 个/g $\leq$	30 000	
大肠菌群, 个/100g $\leq$	40	
致病菌	不得检出	

5.6 标签

符合 GB 7718 中规定的项目。

6 试验方法

6.1 感官检验

按感官指标进行目测、味觉、嗅觉检验。在分等级或质量评比时可参照附录 A(提示的附录)评分方法进行。

6.2 理化检验

6.2.1 水分按 GB/T 9695.15 方法测定。

6.2.2 脂肪按 GB/T 9695.1 方法测定。

6.2.3 蛋白质按 GB/T 9695.11 方法测定。

6.2.4 亚硝酸盐按 GB/T 5009.33 方法测定。

6.2.5 食盐按 GB/T 9695.8 方法测定。

6.2.6 总糖按 GB 5009.7 方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 细菌总数: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 致病菌:按 GB 4789.1~4789.28 方法测定。

7 产品检验

7.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一批。

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 (箱)	样本数量 (箱)	合格判定数 (A_c)	不合格判定数 (R_c)
≤ 1200	5	0	1
1201~2500	8	1	2
≥ 2501	13	2	3

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。

出厂检验项目:感官、包装、净含量、微生物。

7.3.2 型式检验

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) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大的波动时;
- 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 型式检验项目

本标准中 5.3、5.4、5.5 和 5.6 中的全部项目。

7.3.4 型式检验判定

- a) 感官、包装、净含量同出厂检验;
- b) 其他指标有一项以上(含一项)未达标,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复验结果为准。若仍有一项未达标,判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 内包装标志:按 GB 7718 规定执行。

8.1.2 外箱包装标志:按 GB 6388 规定执行。

8.2 包装

8.2.1 外包装:符合 GB 6543 的规定。

8.2.2 内包装: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、有气味物品混装。

8.4 贮存

成品在常温常湿下或 0~5℃、相对湿度 75%~84% 库内保存,成品库应清洁、卫生、通风、干燥,不得兼贮有毒、有害、有气味的物品,并防止阳光直接照射。

保质期 6 个月。

9 其他

本标准中尚未规定的内容,按有关规定执行。

附录 A

(提示的附录)

肉脯产品感官检验评分办法

肉脯产品在分等级或质量评比中,可对产品的形态、色泽、滋味与气味、杂质四个方面按 5 分制评分,总分达 20 分为优级品;总分大于 18 分,且单项无 3 分为一级品;总分大于 16 分,且单项无 2 分为二级品。

项 目	评 分 标 准
形 态	1. 片形规则、完整、厚薄基本均匀,无焦片、无生片的,评 5 分 2. 片形基本规则、完整,有微小空洞,同一包装破片率不超过 35%的,评 3~4 分 3. 片形不规则、不整齐,厚薄不太均匀,同一包装破片率超过 35%,有焦片和生片的,评 1~2 分
色 泽	1. 色泽鲜明,符合标准的,评 5 分 2. 色泽良好的,评 3~4 分 3. 色泽较差的,评 1~2 分
滋味与气味	1. 滋味与气味符合感官指标的,评 5 分 2. 滋味良好,有偏甜或偏咸感,香味稍欠缺的,评 3~4 分 3. 滋味和香味都差,偏甜或偏咸不适口的,评 1~2 分
杂 质	1. 无杂质的,评 5 分 2. 有杂质,按杂质多少,分别评 1~4 分