

前 言

肉松是熟肉经过加工使肌肉纤维蓬松成微粒或絮状的肉制品,肉松属于干肉制品,深受广大消费者欢迎。肉松产品原无行业和国家标准,属首次制定发布。本标准力求符合我国国情、利于产品出口。

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、丁秀筠。

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 松

SB/T 10281—1997

Dried meat floss

1 范围

本标准规定了肉松的定义、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。
本标准适用于畜禽肉为原料加工制作的肉松。

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为本标准的条文。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 1355 小麦粉
- GB 1445.1 绵白糖
- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2710 冻鸡肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2724 鲜鸡肉卫生标准
- GB 2729 肉松卫生标准
- 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 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 9695.14 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/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

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 肉松：用畜、禽瘦肉为原料，经煮制、撇油、调味、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：用畜、禽瘦肉为原料，经煮制、撇油、绞碎、调味、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：用畜、禽瘦肉为主要原料，经煮制、撇油、绞碎、调味、收汤、炒松再加入食用油脂和适量面粉炒制成的颗粒状的肉制品。
- 3.4 焦头：炒制过程中，受热过度，呈焦糊状的碎块（粒）。
- 3.5 结头：肌肉纤维未松散部分及肌腱碎块。
- 3.6 搓松：用搓松机或搓松板将煮透的瘦肉搓擦成蓬松的肉纤维。
- 3.7 收汤：在煮透的瘦肉和肉汤中加入辅料加热，不断翻炒至汤汁蒸发完毕。

4 产品分类

- 4.1 肉松。
- 4.2 油酥肉松。
- 4.3 肉粉松。

5 要求

5.1 原料

原料肉应是符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4、GB/T 9960、GB/T 9961、GB 2707、GB 2710 和 GB 2724 标准的畜禽肉，经过去皮、骨、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 317.1 或 GB 1445.1 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 2720 的规定。
- 5.2.6 面粉：符合 GB 1355 的规定。
- 5.2.7 其他食品添加剂和辅料应符合 GB 2760 的规定。

5.3 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 肉松感官指标

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、糖块	呈疏松颗粒状,颗粒细微均匀、无焦头、糖块
色 泽	呈均匀金黄色或浅黄色,稍有光泽	呈棕褐色或黄褐色,色泽均匀,稍有光泽	呈金黄色或黄褐色,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,无其他不良气味	具有酥、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	具有酥、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
杂 质	无杂质	无杂质	无杂质

5.4 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 肉松理化指标

项 目	指 标		
	肉 松	油酥肉松	肉粉松
水分,%	≤ 20	4	4
脂肪,%	≤ 10	35	30
蛋白质,%	≥ 36	25	14
氯化物(以 NaCl 计),%	≤ 7		
总糖(以蔗糖计),%	≤ 25	30	30
淀粉,%	≤ —	—	20

5.5 微生物指标

微生物指标见表 3。

表 3 肉松微生物指标

项 目	指 标		
	肉 松	油酥肉松	肉粉松
细菌总数,个/g	≤ 30 000	30 000	30 000
大肠菌群,个/100g	≤ 40	40	40
致病菌	不得检出	不得检出	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 食盐按 GB/T 9695.8 方法测定。
- 6.2.5 总糖按 GB 5009.7 方法测定。
- 6.2.6 淀粉按 GB/T 9695.14 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。

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 原料出现大的波动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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

- 感官、包装、净含量同出厂检验；
- 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 内包装标志符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装标志符合 GB 6388 的规定。

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、有气味的物品,并防止阳光直接照射。

保质期 3 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)

肉松产品感官检验评分办法

肉松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. 形态好,符合感官指标的,评 5 分 2. 形态良好,有少量结头的,评 3~4 分 3. 形态较差,有结头、焦头、糖块的,评 1~2 分
色 泽	1. 色泽好,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. 味鲜美,甜咸适口,香味纯正,无不良气味的,评 5 分 2. 味良好,有偏甜或偏咸感,香味稍欠缺的,评 3~4 分 3. 味较差,偏甜或偏咸不适口,香味差的,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