



中华人民共和国国家标准

GB/T 23969—2022

代替 GB/T 23969—2009

肉干质量通则

General quality for dried meat dice

2022-12-30 发布

2024-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23969—2009《肉干》，与 GB/T 23969—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了肉干的定义(见 3.1,2009 年版的 3.1)；
- 更改了肉糜干的定义(见 3.2,2009 年版的 3.2)；
- 更改了产品分类(见第 4 章,2009 年版的第 4 章)；
- 更改了原料要求(见 5.1,2009 年版的 5.1)；
- 更改了辅料要求(见 5.2,2009 年版的 5.2)；
- 增加了投料要求(见 5.3)；
- 删除了食品添加剂(见 2009 年版的 5.2.6)；
- 更改了感官要求(见 6.1,2009 年版的 5.3)；
- 更改了理化指标(见 6.2,2009 年版的 5.4)；
- 删除了微生物指标(见 2009 年版的 5.5)；
- 更改了生产加工管理(见第 7 章,2009 年版的 5.7)；
- 更改了水分检验方法(见 8.2.1,2009 年版的 6.2.1)；
- 更改了脂肪检验方法(见 8.2.2,2009 年版的 6.2.2)；
- 更改了蛋白质检验方法(见 8.2.3,2009 年版的 6.2.3)；
- 更改了氯化物检验方法(见 8.2.4,2009 年版的 6.2.4)；
- 更改了总糖检验方法(见 8.2.5,2009 年版的 6.2.5)；
- 删除了铅、无机砷、镉、总汞的检验方法(见 2006 年版的 6.2.6、6.2.7、6.2.8、6.2.9)；
- 删除了微生物检验方法(见 2009 年版的 6.3)；
- 更改了组批要求(见 9.1,见 2009 年版的 7.1)；
- 更改了出厂检验要求(见 9.3,2009 年版的 7.3.1)；
- 更改了型式检验要求(见 9.4,2006 年版的 7.3.2)；
- 更改了判定规则(见 9.5,2009 年版的 7.4)；
- 更改了标签和标志要求(见第 10 章,2009 年版的 8.1)；
- 增加了销售要求(见第 14 章)；
- 删除了召回要求(见 2009 年版的第 9 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本文件起草单位：广东真美食品股份有限公司、浙江唯新实业股份有限公司、三只松鼠股份有限公司、荷美尔(中国)投资有限公司、福建御厨食品有限公司、上海来伊份股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、江苏双鱼食品有限公司、味斯美食品(安吉)有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、浙江麦尚食品有限公司、倍思特食品(苏州)有限公司、中国商业联合会、中国肉类食品综合研究中心、浙江方圆检测集团股份有限公司、谱尼测试集团深圳有限公司、广东万田检测股份有限公司、国检(青岛)检测技术有

限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、浙江心安食品有限公司、资溪费歌食品有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、荣成奥讯海洋生物科技有限公司、厦门银祥集团有限公司、辽宁心安食品科技有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：庄沛锐、刘振宇、吴红、顾千辉、章燎源、林玉海、陈楚锐、佟健、李燕秋、张丽华、杨明、褚洁明、骆生海、蔚盛超、费红军、钮忠华、顾建芳、鲁振、赵冰、王乐、张水锋、翁佳妍、嵇春波、范吉刚、王侠文、傅鹏、刘霏莎、孙震、林宏霖、王淑倩、张志刚、刘一峰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2009年首次发布为 GB/T 23969—2009；

——本次为第一次修订。

肉干质量通则

1 范围

本文件规定了肉干的产品分类、原辅料和投料要求、技术要求、生产加工管理、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和销售等要求,描述了检验方法。

本文件适用于肉干和肉糜干产品的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定

SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉干 **dried meat dice**

仅以单一畜禽肉为原料,经修割、预煮(或不预煮)、切丁(或片、条、丝等)、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、调味(或不调味)、复煮(或不复煮)、收汤(或不收汤)、蒸烤(或不蒸烤)、干燥、包装等工艺制成的熟肉制品。

3.2

肉糜干 **dried meat gruel dice**

仅以单一畜禽肉为原料,经修割、预煮(或不预煮)、切丁(或片、条、丝等)、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、调味(或不调味)、复煮(或不复煮)、收汤(或不收汤)、蒸烤(或不蒸烤)、干燥、斩碎、拌料、成型、烘干、包装等工艺制成的熟肉制品。

3.3

收汤 **concentrate**

将调味后的物料在复煮过程中不断翻炒,使汤汁被吸收蒸发的过程。