

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2783—2015

腊肉制品加工技术规范

**Technical specification for the production of
cured and uncooked meat products**

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、湖南唐人神肉制品有限公司、江西国鸿集团股份有限公司、广州皇上皇集团有限公司、四川高金食品股份有限公司、金字火腿股份有限公司。

本标准主要起草人：张泓、张春江、胡宏海、黄峰、张雪、刘倩楠、宋忠祥、周永昌、刘永强、吴雪松。

腊肉制品加工技术规范

1 范围

本标准规定了腊肉制品加工的术语和定义、产品分类、加工企业基本条件要求、原辅料要求、加工技术要求、标识与标志、储存和运输、召回等要求。

本标准适用于腊肉制品的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 18186 酿造酱油
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范
- GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- GB/T 27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29342 肉制品生产管理规范
- 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号 食品召回管理规定
- 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号 食品标识管理规定
- 卫法监发[2003]180 号 散装食品卫生管理规范

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

腊肉制品 cured and uncooked meat products

以鲜、冻畜禽肉或可食性畜禽副产品为原料,经分割或不分割、整形,配以相应腌制辅料,经腌制、滚揉(或不滚揉)、干制(烘烤、晾晒或风干)、烟熏(或不烟熏)、冷却、包装(或不包装)等工艺加工而成的生肉制品。

3.2

腌制 curing

用食盐或以食盐为主并添加其他腌制辅料对原料肉进行处理的过程,包括干腌法、湿腌法(含变压静态腌制法)、混合腌法和注射腌制法等。

3.3

干腌 dry curing

在修整分割后的原料肉表面用食盐和其他腌制辅料擦透,平置于腌制容器内,装紧压实,上表面撒食盐和辅料。腌制中要经常翻动,翻动次数以每 24 h 1 次~2 次为宜。根据肉块重量和大小,腌制时间控制在 3 d 以上。

3.4

湿腌 immersion curing

按配方将各种腌制辅料溶解配制成腌制液,冷却后将修整分割后的原料肉放入,使腌制剂均匀渗入肉坯内部,直至腌制均匀。常用于分割肉、肋部肉的腌制。

3.5

静态变压腌制 static curing under variable pressure

在密闭容器中,通过施以负压、常压或加压转换,促使腌制液快速渗入肉坯内部,直至腌制均匀,提高腌制效率。

3.6

注射腌制 injection curing

先用泵将配制好的食盐水或腌制液注入经修整分割后的原料肉内,再滚揉或放入盐水中腌制,直至腌制均匀。

3.7

混合腌制 combined curing

先干腌再湿腌,或者综合采用 2 种或 3 种以上的腌制方法,直至腌制均匀。

3.8

滚揉 tumbling

利用滚揉机械,将肉坯进行翻滚和揉搓,使加入的腌制辅料迅速均匀地扩散到内部肌肉纤维组织的过程。

3.9

烟熏 smoking

使用熏房或烟熏炉等设备或设施,利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟和热量赋予肉制品特有的烟熏风味的一种方法;或者将木材干馏去掉有害成分,保留并收集熏烟的有效成分并进行浓缩,制成水溶性或脂溶性的烟熏液,通过喷淋或喷雾添加到产品中,或将产品浸泡其中赋予烟熏风味的方法。

3.10

冷熏 cold-smoking

温度在 12℃~25℃ 条件下,进行长时间烟熏的方法。

3.11

温熏 warm-smoking

温度在 25℃~45℃ 条件下的烟熏方法。

3.12

热熏 hot-smoking

温度在 45℃~70℃ 条件下的烟熏方法。

4 产品分类

4.1 按照原料不同分为腊畜肉制品(包括排骨、腿肉、五花肉等)、腊禽肉制品、腊畜禽杂制品(包括头、蹄、肝、心、肾等等)。

4.2 按照包装与否分为预包装产品和散装产品。

4.3 按照生产地域和风味特点可分为湘式腊肉、广式腊肉、川式腊肉、江西腊肉、云南腊肉和黔式腊肉等。

5 加工企业基本条件要求

5.1 加工企业人员、环境、生产设备、车间及设施应符合 GB 12694 和 GB/T 27301 的要求。

5.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6 原辅料要求

6.1 原料

不同品种的鲜、冻畜肉应分别符合 GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9961、GB/T 17238、GB/T 17239 的规定。鲜、冻禽肉应符合 GB 16869 的规定。

6.2 辅料

6.2.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

6.2.2 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

6.2.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

6.2.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

6.2.5 酱油应符合 GB 18186 的规定。

6.2.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

6.2.7 其他辅料(包括食品添加剂)应符合相关质量要求。

7 加工技术要求

7.1 工艺流程

应符合图 1 的规定。



图 1 腊肉制品加工工艺流程

7.2 原料温度要求

生鲜原料肉温度应控制在 0℃~7℃；冷冻原料需要进行解冻后使用，解冻间温度保持低于 18℃，原料肉解冻后中心温度控制在 4℃以下。

7.3 原料预处理

7.3.1 对于腊畜肉制品，按照各地传统习惯修整分割原料，割去碎脂肪，去净碎肉和剥离筋膜，洗掉血污、肉表浮油，沥干表面水分。

7.3.2 对于腊禽肉制品，可以采用整只原料或分割后部分。

7.3.3 对于腊畜禽杂制品，按照原料形态进行相应分割。

7.4 辅料配制

7.4.1 属于食品添加剂的辅料，其使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

7.4.2 严格按照产品加工配方和工艺进行辅料配比。

7.4.3 固体腌制材料保持室温，液态腌制剂配制好后温度不超过 10℃。

7.5 腌制

7.5.1 腌制温度

腌制温度一般应控制在 0℃~10℃，广式腊肉腌制温度应不超过 25℃。

7.5.2 腌制时间

根据腌制方法的不同，腌制时间在 4 h 以上。

7.5.3 腌制方法

根据产品的不同，可采用干腌、湿腌、注射腌制或混合腌制等方法。腌制中采取必要措施以防止外来污染和微生物繁殖。应做好腌制过程的控制记录。

7.6 干制

7.6.1 晾晒

腌制好的肉坯悬挂于晾架上晾晒，晒至肉面干燥、出油、皮面红亮为止。晾晒时，需要采用安全方法防虫防蝇。

7.6.2 风干

腌制好的肉坯挂在阴凉通风处，直接阴干、风干。

7.6.3 烘烤

温度应控制在 40℃~70℃，烘烤时间为 8 h~72 h，至产品皮干、瘦肉呈玫瑰红色、肥肉透明或呈乳白色即可。

7.7 烟熏

7.7.1 木屑等烟熏材料不完全燃烧产生的烟，经过滤后进入烟熏室进行烟熏；或采用烟熏液雾化后在产品表面直接喷涂；或将烟熏液置于加热器上蒸发熏制；或者采用烟熏液对产品进行浸泡，赋予产品烟熏风味。

7.7.2 烟熏可以单独进行，也可以与干制工艺结合进行。

7.8 冷却

热加工后的产品，应转移至干燥、低温、通风的冷却间，使产品温度快速降至室温。

7.9 包装

7.9.1 使用的产品包装容器与材料应符合相应国家标准的有关规定，防止有毒有害物质的污染。

7.9.2 散装产品包装必须符合卫法监发[2003]180 号的规定。

7.10 加工关键环节控制

应包括但不限于：

- a) 原辅料(包括食品添加剂)的选用；
- b) 腌制工序；
- c) 干制、烟熏工序中环境参数控制；
- d) 包装。

7.11 生产管理

应符合 GB/T 20809、GB/T 20940、GB/T 29342 的规定。

7.12 产品卫生要求

应符合 GB 2730、GB 2762 的规定。

8 标识与标志

8.1 产品的预包装标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号的规定。

8.2 散装产品的标识

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号的规定。

8.3 外包装标志

应标明产品名称、公司名称、地址、产品标准号、配料、规格、数量、生产日期、生产许可证号等信息。

8.4 运输包装

应符合 GB/T 191 的规定。

9 储存和运输

9.1 预包装产品的储存、运输

应符合 GB/T 21735 的相关规定。

9.2 散装产品的储存、运输

应使用专用运输工具,并在符合食品保存条件的状态下进行储存,防止二次污染。

10 召回

按国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号的规定执行。
