

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2073—2011

---

## 调理肉制品加工技术规范

Technical regulation for processing of prepared meat products

2011-09-01 发布

2011-12-01 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。

本标准由中华人民共和国农业部农产品加工局提出并归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、河南大用实业有限公司、中华人民共和国漯河出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：张德权、张春晖、饶伟丽、石亮、夏双梅、李春红、朱捷、李娟。

## 调理肉制品加工技术规范

### 1 范围

本标准规定了调理肉制品产品分类、加工技术要求、质量安全要求、包装与标识、贮存、运输与销售、质量安全要求和召回。

本标准适用于预制类和预加热类调理肉制品的生产加工。

### 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 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2758 发酵酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17306 包装 消费者的需求
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
- 《食品召回管理制度》 国家质量监督检验检疫总局令 2007 年第 98 号

### 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

**调理肉制品 prepared meat products**

以畜禽肉为主要原料,绞制或切制后添加调味料、蔬菜等辅料,经滚揉、搅拌、调味或预加热等工艺加工而成,需在冷藏或冻藏条件下贮藏、运输及销售,食用前需经二次加工的非即食类肉制品。

#### 3.2

**预制 pre-processing**

在原料肉中加入调味料、蔬菜等辅料,以及滚揉、搅拌、成型等加工过程。

#### 3.3

**预加热 pre-heating**

原料预制后,经蒸煮或油炸等工艺,使之成型或部分熟化的加工过程。

#### 3.4

**冷藏 chilling storage**

调理肉制品经快速冷却后,在 0℃~4℃下贮存。

#### 3.5

**冻藏 frozen storage**

调理肉制品经速冻后,在-18℃以下贮存。

### 4 产品分类

#### 4.1 按加热工艺分类

分为预制调理肉制品和预加热调理肉制品两类。

#### 4.2 按贮藏方式分类

分为冷藏调理肉制品和冷冻调理肉制品两类。

### 5 加工技术要求

5.1 调理肉制品加工企业应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

#### 5.2 原辅料要求

5.2.1 鲜(冻)畜产品应符合 GB 2707 的规定。

5.2.2 鲜(冻)禽产品应符合 GB 16869 的规定。

5.2.3 蔬菜应新鲜、无腐烂,污染物和农药含量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。

5.2.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。

5.2.6 食盐应符合 GB 2721 的规定。

5.2.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。

5.2.8 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

5.2.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

5.2.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

5.2.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

5.2.12 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.2.13 其他辅料应符合相关国家标准、行业标准的规定。

### 5.3 原料肉存放与解冻要求

5.3.1 生鲜肉进入加工车间后,若6 h内不能进行加工,应冷藏或冻藏。冷藏时间不应超过3 d。

5.3.2 冷冻肉解冻后的中心温度应不高于5℃。

### 5.4 加工工艺要求

5.4.1 调理肉制品在进行绞制或切制、搅拌、腌制等加工时,加工操作应符合GB/T 20940的规定。

5.4.2 预制车间温度应不高于15℃,预制过程中调理肉制品中心温度应不高于12℃。

5.4.3 蒸煮、油炸等预加热过程中,蒸煮温度应不高于100℃,油炸温度应不高于烟点温度。煎炸过程中,食用植物油的卫生标准应符合GB 7102.1的规定。

### 5.5 冷藏、冻藏要求

5.5.1 冷却时,应在0℃~4℃下进行冷却处理,使产品中心温度降到4℃以下。

5.5.2 冷冻时,应在-23℃以下进行冻结处理,使产品中心温度降到-18℃以下。

## 6 包装与标识、贮存、运输与销售

### 6.1 包装与标识

6.1.1 调理肉制品包装容器应符合GB/T 17306的规定。

6.1.2 调理肉制品包装材料应符合GB 9681、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689、GB/T 6543的规定。

6.1.3 调理肉制品标签标识应符合GB 7718的规定,包装储运标识应符合GB 191和GB 6388的规定。

### 6.2 贮存、运输与销售

6.2.1 冷藏类调理肉制品应贮存在0℃~4℃,冷冻类调理肉制品应贮存在-18℃以下。冷库温度在±1℃以内。

6.2.2 不同类别、批次、规格的调理肉制品应分别堆垛,垛与垛之间应有1 m以上的通道。

6.2.3 运输冷藏类调理肉制品的车辆厢内温度应控制在0℃~4℃,运输冷冻类调理肉制品的车辆厢内温度应控制在-10℃以下。

6.2.4 冷藏类调理肉制品应在冷藏柜中销售,冷藏柜温度应控制在12℃以下;冷冻类调理肉制品应在冷冻柜中销售,冷冻柜温度应控制在-10℃以下。

## 7 调理肉制品质量安全要求

7.1 调理肉制品应新鲜,无异味,无杂质。

7.2 调理肉制品中食品添加剂、重金属含量应符合GB 2760、GB 2762的规定。

7.3 预制类调理肉制品中细菌总数应不高于 $1 \times 10^6$  cfu/g,预加热类调理肉制品中细菌总数应不高于 $1 \times 10^5$  cfu/g,致病菌不得检出。

## 8 召回

问题产品应按照《食品召回管理制度》执行。