

中华人民共和国国家标准

GB/T 31319—2014

风干禽肉制品

Air dried poultry meat

2014-12-05 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位：江苏馋神集团有限公司、溧阳市天目湖肉类制品有限公司、扬州市仪征质量技术监督局、南京农业大学食品科技学院、江苏省农业科学院、常州市溧阳标准化协会、中国商业联合会。

本标准主要起草人：刘玉清、张明海、韦乔俊、陈永广、刘登勇、徐为民、陈宏生、蒋云升、朱云、张曦。

风干禽肉制品

1 范围

本标准规定了风干禽肉制品的术语和定义、原料和辅料、技术要求、生产加工过程管理、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、销售和召回等的要求。

本标准适用于 3.1 所定义的产品生产、检验和销售。

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 2719 食醋卫生标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5461 食用盐

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/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1193 姜

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局[2007]第 98 号令 食品召回管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风干禽肉制品 **air dried poultry meat**

以鲜(冻)禽类的胴体或其分割体为原料,经腌制、风干、蒸煮或不蒸煮、真空包装或简易包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的禽肉制品。

3.2

风干 **air drying**

一定的条件下采用自然晾晒或封闭室内机械通风,使产品的水分和脂肪适量降低,并产生特有风味的过程。

4 原料、辅料

4.1 原料

4.1.1 禽肉应选用来自非疫区,检疫合格的产品,并符合 GB 16869 的规定。

4.1.2 胴体及其分割体完整、无冷冻灼伤。

注:冷冻灼伤系指发生在产品表面局部或大范围内不可逆转的脱水现象。

4.2 辅料

4.2.1 生姜

应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.2 葱

应选用叶色浓绿、葱白纯白、味香、无霉烂变质的产品。

4.2.3 香辛料

应符合相关国家或行业标准的要求。

4.2.4 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

4.2.5 食醋

应符合 GB 2719 的要求。

4.2.6 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

4.2.7 谷氨酸钠

应符合 GB/T 8967 的要求。

4.2.8 白酒

应符合 GB 2757 的要求。

4.2.9 其他辅料

应符合相关国家标准或行业标准的要求。

4.3 食品添加剂

应符合相关国家标准或行业标准的要求。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	表面呈淡黄色至黄褐色,切面有光泽呈淡玫瑰红色至亮红色
滋味气味	甘香初爽,油而不腻,具有其固有的滋味和气味,无异味
组织形态	肉质软硬适度,有一定弹性和韧性,切面完整;腿和翅端允许露骨,允许有少量破皮

5.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
氯化钠/(g/100 g)	2~6
水分/(g/100 g)	≤ 62

5.3 食品安全指标

应符合相关的食品安全标准的要求。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

6 生产加工过程管理

6.1 室内风干条件

温度低于 18 ℃,相对湿度低于 70%,自然通风或机械通风。

6.2 加工过程

应符合 GB 12694 的要求。

7 检验方法

7.1 感观检验

在实验室的自然光下,用目测、鼻嗅和手触摸的方法进行。

7.2 理化检验

7.2.1 氯化钠

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

7.2.2 水分

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批

同一原料、同一班次生产的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取 1/1 000 的样品,但不应少于 6 袋。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前应进行检验,检验合格的产品方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、氯化钠、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时,每半年应进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正常生产后,如原料、工艺、设备有较大变化,可能影响产品性能时;
- c) 产品停产半年以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章规定的所有项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判定本批为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目有 2 项(含 2 项,微生物指标除外)不符合本标准,可以加倍复检,复检后如仍有 1 项不符合本标准,则判定该批为不合格品。

8.5.1.3 出厂检验项目超过 2 项不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

8.5.1.4 出厂检验项目中微生物指标中有一项不合格,判本批为不合格品。

8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项(含 3 项,微生物指标除外)不符合本标准,可以加倍复检,复检后如仍有 1 项不符合本标准,则判定该批为不合格品。

8.5.2.3 型式检验项目超过 3 项不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

8.5.2.4 型式检验项目中微生物指标中有一项不合格,判本批为不合格品。

9 标签和标志、包装、运输、贮存及销售

9.1 标签和标志

9.1.1 产品应预包装,其标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合国家相关卫生标准的规定。

9.2.2 外包装纸箱、盒和袋应完整、清洁、无污染。

9.3 运输

运输工具应清洁干燥,宜采用冷藏车运输,不应与对产品产生不良影响的物品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 贮存仓库应有防潮防鼠措施,保持清洁、通风良好,雨季做好防潮防霉工作。

9.4.2 成品箱不得露天堆放或与地面直接接触,成品箱与地面的距离和成品箱与墙壁的距离都应不小于10 cm。

9.4.3 成品宜采用冷藏贮存,不应与有腐蚀性或易发潮的货物以及与有毒化学药品和有害物混存。

9.4.4 销售

应在通风清洁的环境销售,防潮、防霉。

10 召回

应执行《食品召回管理规定》。

参 考 文 献

[1] 《Draft new UNECE standard for goose meat-carcases and parts》proposal new UNECE Standards ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2011/4

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
风 干 禽 肉 制 品
GB/T 31319—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

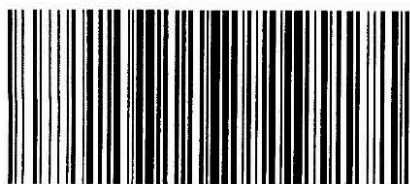
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2015年2月第一版 2015年2月第一次印刷

*

书号: 155066·1-51015 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 31319-2014