



中华人民共和国国家标准

GB/T 23968—2009

肉 松

Dried meat floss

2009-06-12 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位：中国商业联合会商业标准中心、福建省厨师食品集团有限公司、万里香食品有限公司。

本标准参与起草单位：靖江双鱼食品有限公司、江苏三鸿食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、中国肉类协会等。

本标准主要起草人：陈清松、王鹏程、李燕秋、褚洁明、赵健荣、庄沛锐、邓富江、靳晓蕾、刘振宇。

肉 松

1 范围

本标准规定了肉松的相关术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则及标签和标志、包装、运输、贮存、召回的要求。

本标准适用于 3.1、3.2 定义产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5461 食用盐
- 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 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- 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 9695.7 肉与肉制品 总脂肪含量的测定
- 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 肉与肉制品 淀粉含量测定
- GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 19303 熟肉制品企业生产加工过程卫生要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 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令第98号[2007] 食品召回管理规定

国家质量监督检验检疫总局令第102号[2007] 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1

肉松 dried meat floss

以畜禽瘦肉为主要原料,经修整、切块、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熟肉制品。

3.2

油酥肉松 short dried meat floss

以畜禽瘦肉为主要原料,经修整、切块、煮制、撇油、压松、调味、收汤、炒松再加入植物油脂炒制成颗粒状或短纤维状的熟肉制品。

3.3

焦头 burnt lump

畜禽肉在炒制过程中,受热不均匀,呈黄褐色焦糊状的碎块(粒)。

3.4

结头 knot

肌肉纤维未松散部分及肌腱碎块。

3.5

搓松 twist

用搓松机或搓松板将煮透的瘦肉在调味炒制后搓擦成蓬松的肉纤维。

3.6

收汤 concentrate

在煮透的瘦肉和肉汤中加入辅料加热,不断翻炒至汤汁基本收干。

4 产品分类

4.1 肉松。

4.2 油酥肉松。

5 技术要求

5.1 原料

原料肉应分别符合 GB 16869、GB/T 9959.2、GB/T 17238 和 GB/T 9961 的规定,并是经去皮、骨、肥膘、筋腱和肌膜的纯瘦肉。

5.2 辅料

5.2.1 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.2.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.2.3 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.2.4 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

5.2.5 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.2.6 其他辅料

应符合相关的国家标准和行业规定的规定。

5.2.7 食品添加剂

5.2.7.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准的规定。

5.2.7.2 食品添加剂的用量和范围应符合 GB 2760 的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	
	肉 松	油 酥 肉 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
色泽	呈浅黄色或金黄色,色泽基本均匀	呈棕褐色或黄褐色,色泽基本均匀,稍有光泽
滋味与气味	味鲜美,甜咸适中,具有肉松固有的香味,无其他不良气味	具有酥、香特色,味鲜美,甜咸适中,油而不腻,具有油酥肉松固有的香味,无其他不良气味
杂质	无肉眼可见杂质	

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	肉 松	油 酥 肉 松
水分/(g/100 g)	≤ 20	符合 GB 2726 的规定
脂肪/(g/100 g)	≤ 10	30
蛋白质/(g/100 g)	≥ 32	25
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	7
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)	≤	35

表 2 (续)

项 目	指 标	
	肉 松	油酥肉松
淀粉/(g/100 g) ≤	2	
铅(Pb)/(mg/kg)	符合 GB 2726 的规定	
无机砷/(mg/kg)		
镉(Cd)/(mg/kg)		
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)		

5.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	肉 松	油酥肉松
菌落总数/(CFU/g)	符合 GB 2726 的规定	
大肠菌群/(MPN/100 g)		
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按感官要求进行目测、味觉、嗅觉检验。

6.2 理化检验

- 6.2.1 水分:按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。
- 6.2.2 脂肪:按 GB/T 9695.7 规定的方法测定。
- 6.2.3 蛋白质:按 GB/T 9695.11 规定的方法测定。
- 6.2.4 氯化物:按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。
- 6.2.5 总糖:按 GB/T 5009.8 规定的方法测定。
- 6.2.6 淀粉:按 GB/T 9695.14 规定的方法测定。
- 6.2.7 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。
- 6.2.8 无机砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 6.2.9 镉:按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。
- 6.2.10 总汞:按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

6.3.3 致病菌

6.3.3.1 沙门氏菌按 GB/T 4789.4 规定的方法测定。

6.3.3.2 志贺氏菌按 GB/T 4789.5 规定的方法测定。

6.3.3.3 金黄色葡萄球菌按 GB/T 4789.10 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一品种生产的产品为一货批。

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/包	样本数量/包
$\leq 1\ 000$	6
1 001~3 000	7~12
$\geq 3\ 001$	13~21

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定进行检验,合格后签发质量证书方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官、包装、标签、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 出厂检验判定

7.3.2.1 出厂检验项目符合标准,判为合格产品。

7.3.2.2 出厂检验项目不超过二项(微生物项目除外)不符合标准,可以从同批产品中加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合标准,判该批产品为不合格品。

7.3.2.3 微生物项目有一项不符合标准,不得复验,判该批产品为不合格品。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 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:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原料出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构进行抽查时。

7.3.3.2 型式检验项目:本标准中 5.3、5.4、5.5 和 5.6 的项目。

7.3.4 型式检验判定

7.3.4.1 型式检验项目全部符合标准的,判为合格品。

7.3.4.2 型式检验项目不超过二项不符合本标准(微生物项目除外)的,可以加倍抽样复验,复验后仍有一项不符合本标准,判为不合格品。

7.3.4.3 微生物项目有一项不符合本标准的,不得复验,判为不合格品。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 内包装标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 外包装:应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.2 内包装:应符合 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、有异味物品混装。

8.4 贮存

成品在常温干燥库内保存。成品库应清洁、卫生、通风、干燥,不得兼存有毒、有异味的物品,并防止阳光直接照射。

9 召回

应符合《食品召回管理规定》。
